

	Réf info : T5008143/7096	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO5008143 Code vrac : GC30570V Indice : 2 Ref. R&D : 020B21011	MELANGE POUR PAELLA	Créée le : 29.02.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 22/03/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique et un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Paprika, curcuma, sel, muscade, coriandre, safran (3%), girofle, ail, cumin, poivre, épices.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.
Pour la cuisson de riz : pour 1kg de riz cru : 10 à 20 g.
Ajouter le mélange paella dans le bouillon de cuisson du riz.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en poudre de couleur orangée.
Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1262
Energie (kcal) :	303
Matières grasses en g :	11
Dont acides gras saturés en g :	3,0
Glucides en g :	29
Dont sucres en g :	7,2
Fibres en g :	24
Protéines en g :	10
Sel (Na x 2,5) en g :	10,0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 /g
Coliformes totaux	< 5 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 100/g
Staphylocoques pathogènes	< 100/g
Levures	< 5000 /g
Moisissures	< 5000/g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 250 g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences