

	<b>Réf info : T3501206/7097</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3501206 Code vrac : 600147326 Indice : 2 Ref. R&D : 266B2212	<b>SEL EPICE POUR GRILLADE</b>	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**

Sel, poivrons rouge et vert, poivre noir, coriandre, ail, oignon, huile d'olive, persil.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

**CONDITIONS D'UTILISATION**

A saupoudrer sur vos recettes, de viandes, de poissons, de légumes...

Pour une utilisation optimale, conditionnez ce sel épicié dans un moulin et relevez facilement toutes vos grillades !

Dosage : selon intensité aromatique souhaitée.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / texture mélange de marquants colorés.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	419
Energie (kcal) :	100
Matières grasses en g :	2,4
Dont acides gras saturés en g :	0,3
Glucides en g :	13
Dont sucres en g :	6,6
Fibres en g :	7,1
Protéines en g :	3,1
Sel (Na x 2,5) en g :	72,8

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Saupoudreur de 700 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