

	Réf info : T3630129/7136	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : T3630129 Code vrac : TO3630126V Indice : 2 Ref. R&D : 135E1702	POINTE DE SAVEUR ANISEE	Créée le : 03.12.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 11/12/24

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, poivron rouge, fenouil, paprika, anis vert (2%), huile de colza.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

CONDITIONS D'UTILISATION

Saupoudrer quelques minutes avant de servir afin que les saveurs du mélange se diffusent bien. Il n'est pas nécessaire de saler auparavant.

Ce sel épicé relève le caractère aromatique et la présentation de vos préparations.

Idéal en assaisonnement et en décor sur de nombreuses recettes de viande, volaille, poisson ou légumes.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	305
Energie (kcal) :	73
Matières grasses en g :	2,9
Dont acides gras saturés en g :	0,2
Glucides en g :	6,7
Dont sucres en g :	3,5
Fibres en g :	5,2
Protéines en g :	2,5
Sel (Na x 2,5) en g :	80,0

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Saupoudreur de 800 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