

# MARINADE SAVEUR PIMENT D'ESPELETTE

## Code : R053635

### DESCRIPTION

Marinade à base d'huile pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés, des légumes, des féculents ou pour mariner des viandes et des poissons.

Marinade prête à l'emploi couleur orangée. Notes aromatiques dominantes : piment d'Espelette, cuisiné, épicé..

### LISTE D'INGREDIENTS

Huiles végétales (huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée), sel, légumes (tomate, poivron rouge, poivron vert), épices et plantes aromatiques (piment d'Espelette (4,6%), ail en poudre, oignon en poudre, noix de muscade), arômes et arômes naturels, acidifiant: acide citrique E330 , vinaigre d'alcool.

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application :

S'utilise en marinade de 60 à 80g/ Kg.

Dans un but de conservation, ajouter du S-GUARD au dosage de 6-7g/Kg.

S'utilise en sauce de 25 à 50 g/ Kg.

### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL ( / 100 g)

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Valeur énergétique (kcal)    | 526   |
| (kJ)                         | 2168  |
| Protéines (g)                | 4.6   |
| Glucides (g)                 | 7.7   |
| Dont sucres (g)              | 3.0   |
| Lipides (g)                  | 51.7  |
| Dont acides gras saturés (g) | 5.7   |
| Fibre alimentaire (g)        | 3.8   |
| Sel (g)                      | 14.71 |
| Sodium (mg)                  | 5884  |

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Germes totaux 30 °C   | <= 300 000/g               |
| Bactéries lactiques   | <= 3 000/g                 |
| Entérobactéries       | <= 3 000/g                 |
| E. Coli               | <= 100/g                   |
| Salmonella            | Absence/25 g               |
| Staphylococcus aureus | <= 3 000/g                 |
| Levures               | <= 30 000/g                |
| Moisissures           | Pas de croissance visuelle |

### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

365 jours

Conserver à température ambiante. Conserver au réfrigérateur max. 7 °C et durée de conservation limitée après ouverture

### CONDITIONNEMENT

En bidon de 3.3kg

### BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)  
1-3 Avenue des Grands Champs  
ZA Les Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

# MARINADE SAVEUR PIMENT D'ESPELETTE

## Code : R053635

### ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

|  |         |
|--|---------|
| Arachides et produits dérivés                    | absence |
| Fruits à coques et produits dérivés              | absence |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | absence |
| Crustacés et produits dérivés                    | absence |
| Mollusques et produits dérivés                   | absence |
| Poissons et produits dérivés                     | absence |
| Œufs et produits dérivés                         | absence |
| Lait et produits dérivés (y compris lactose)     | absence |
| Soja et produits dérivés                         | absence |
| Lupin et produits dérivés                        | absence |
| Graines de sésame et produits dérivés            | absence |
| Moutarde et produits dérivés                     | absence |
| Céleri et produits dérivés                       | absence |
| Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg   | absence |

### Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

### Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

### Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

### Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

### Remarque

*L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage du produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.*

## BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)  
1-3 Avenue des Grands Champs  
ZA Les Grands Champs  
95500 LE THILLAY  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81