## FICHE TECHNIQUE



# ASSAISONNEMENT EN PATE PROVENCALE

**Réf info : T 36 02 842** Créée le : 16.07.13 (CBA) Révisée le : 08.07.15 (3) (DD)

Page 1 / 1

#### DESCRIPTION

Assaisonnement.

## LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Eau (34%), huile de tournesol (28%), épices 14% (ail, oignon, paprika, poivre, coriandre, muscade, panais, cayenne, gingembre, curcuma), herbes aromatiques 11% (basilic, persil, thym, romarin, marjolaine, sarriette, origan), sel (6%), amidon de riz, concentré de citron, exhausteur de goût : glutamate de sodium, épaississants : gomme de guar et gomme de xanthane, sucre, extrait de levure, colorant : extrait de paprika, conservateur : acide sorbique.

#### MODE DE PREPARATION

Pour badigeonner les viandes, détendre l'assaisonnement à la Provençale T.A. à l'huile. Possibilité aussi d'utiliser l'assaisonnement tel que, pour « pommader » les viandes avant cuisson. Laisser reposer une ou deux heures. Le sel et les parfums pénétreront à cœur. Utiliser en aromate dans toutes les sauces froides ou chaudes (mayonnaise, vinaigrette, crème).

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kJ):	1214
Energie (kcal):	295
Matières grasses en g	28
Dont acides gras saturés en g:	3.4
Glucides en g	7.7
Dont sucres en g:	1.4
Protéines en g :	2.6
Sel (Nax2.5) en g:	5.6

Sources: données fournisseurs

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Stable après incubation.

Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à nos produits.

Conformément au règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments, un plan de maîtrise sanitaire comprenant des autocontrôles internes est en place.

#### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière. DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

#### **CONDITIONNEMENT**

Pot PET operculé 500g.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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