

# Jaeger

## MARINADE CULINAIRE CURRY GINGEMBRE Code : R115535

### DESCRIPTION

Marinade prête à l'emploi de couleur verte-jaune, avec marquants.  
Notes aromatiques dominantes de type indiennes : curcuma, coriandre, cumin, poivre, piment, aneth.

### LISTE D'INGREDIENTS

Huile végétale (huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée) ; curry (9,6%) (dont gingembre (0.4%)) ; sel ; tomate ; arômes naturels ; farine de BLE ; antioxydant : ascorbate de sodium (E301).

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération 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)

Energie (Kcal)	702
(KJ)	2948
Humidité (g)	2.1
Protides (g)	3.9
Glucides (g)	8.6
Dont sucres (g)	3.1
Lipides (g)	71.9
Dont acides gras saturés (g)	7.7
Fibres (g)	3
Sel(g)	8.8
Sodium (mg)	3498

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux 30° C	<= 100 000/G
Coliformes totaux 30° C	<= 1 000/G
Coliformes fécaux 44° C	<= 10/G
ASR 46° C	<= 30/G
Salmonella	Absence/25 G
Staphylococcus aureus	<= 100/G
Levures et moisissures	<= 1 000/G

### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois.

A conserver entre 10 et 25° C dans l'emballage d'origine soigneusement fermé.

Plusieurs semaines après ouverture à +4° C en respectant les règles d'hygiène et de stockage.

### CONDITIONNEMENT

En bidon de 3.3 kg.

### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

# Jaeger

## MARINADE CULINAIRE CURRY GINGEMBRE

### Code : R115535

#### 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	présence	farine de BLE
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs 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	

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Arachides et Lupin.

#### 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 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**

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81