

Jaeger

MARINADE CULINAIRE CURRY CITRONNELLE COCO Code : R058535

DESCRIPTION

Marinade prête à l'emploi de couleur verte-jaune, avec marquants de poivrons rouges et graines de cumin. Notes aromatiques dominantes : curry, coco, citronnelle.

LISTE D'INGREDIENTS

Huile végétale (huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée); épices et plantes aromatiques (dont curry (10-15%) et citronnelle (0.5-1%)); poudre de lait de coco (lait de coco en poudre, maltodextrine, protéines de LAIT) (10-15%); sel; poivrons rouges; oignons; arômes naturels.

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au Règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application :

S'utilise en marinade de 80 à 100g/ 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)

		Pour 100 g de marinade
Valeur énergétique :	Kcal	707
	KJ	2916
Matières Grasses (g)		71.2
Dont acides gras saturés (g)		12.4
Glucides (g)		11.9
Dont sucres (g)		4,8
Protides (g)		3
Sel (NaCl) (g)		8.7
Fibres (g)		3,7

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 CITRONNELLE COCO Code : R058535

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	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	Présence	Poudre de lait de coco (lait de coco en poudre, maltodextrine, protéines de LAIT)
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*