



ASSAISONNEMENT SALAPEMPA

Réf. : 1001957

Aromatisation salée



DESCRIPTION

Assaisonnement de base déshydraté, mélange de marquants et de poudres.

Pour denrées alimentaires.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Marquants et poudre
- **COULEUR** : Rouge orangée
- **FLAVEUR** : Poivron, ail, échalote



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Poivron rouge déshydraté
Sel
Graines de **moutarde**
Echalote déshydratée
Paprika
Ail déshydraté
Poivre noir poudre

Ingrédient technologique : huile de tournesol oléique

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Poivron rouge déshydraté, sel, graines de **moutarde**, échalote déshydratée, paprika, ail déshydraté, poivre noir poudre.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

A adapter selon usage.

4. ALLERGENES :

Allergènes principaux (selon annexe II du règlement 1169/2011)	Présence intentionnelle (Formule)	Présence non intentionnelle (Ligne et/ou site)	Risque agricole (Méthode de culture)
Céréales contenant du gluten et dérivés (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides de ceux-ci)	-	-	Contrôlé < 20 ppm
Crustacés et dérivés	-	-	-
Oeufs et dérivés	-	-	-
Poissons et dérivés	-	-	-
Arachides et dérivés	-	-	Contrôlé < 1 ppm
Soja et dérivés	-	-	-
Lait et dérivés (y compris lactose)	-	-	-
Fruits à coque et dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadam et noix de Queensland)	-	-	Contrôlé < 2.5 ppm
Céleri et dérivés	-	Traces possibles	-
Moutarde et dérivés	Oui	-	-
Sésame et dérivés	-	-	-
Sulfites (E220 -228) et dioxyde de soufre [≥ 10 ppm SO ₂]	-	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-

Les indications mentionnées ci-dessus se basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes.



VALEURS NUTRITIONNELLES
MOYENNES (g/100g)

Energie : 1460 kJ / 349 kcal
Matières grasses : 8.3
dont acides gras saturés : 0.9
Glucides : 49.0
dont sucres : 9.5
Fibres : 11.6
Protéines : 12.7
Sel (Na x 2.54) : 15.0



SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : 300 000 / g maxi
Coliformes totaux : 1 000 / g maxi
Coliformes thermotolérants : 10 / g maxi
A.S.R : 30 / g maxi
Staphylocoques : 100 / g maxi
Salmonelles : Abs / 25 g
Listéria : Abs / 25 g



SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 12 % maxi



DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Ionisation : Non
OGM : Non
Origine : Fabrication en France
Peut convenir à une alimentation Halal : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétarienne¹ : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétalienne : Oui
¹ : ovo-lacto-végétarien



CONSERVATION

DDM : 12 mois.
Conditions de conservation : Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.



CONDITIONNEMENT

Carton de 10 sachets de 1 Kg.