MÉLANGE NAPOLITAIN

Réf. 1002272

Mélange de légumes, plantes aromatiques et épices déshydratés

Màj : origines possibles

Le « **MÉLANGE NAPOLITAIN** » est une composition hétérogène de couleur rouge/orangé principalement. L'oignon, les poivrons et les herbes apportent des marquants. Le tout est relevé d'une pointe de poivre.

✓ En enrobage : pour le décor

✓ En inclusion : dans la masse, selon les goûts

LISTE DES INGRÉDIENTS (par ordre décroissant)

Ingrédients	Oignon	Poivrons rouges et verts	Paprika	Origan	Herbes de Provence (romarin, thym, basilic et marjolaine)	Poivre noir	Coriandre
Origines possibles	France	Chine	Espagne ou Chine	Europe du Sud-Est (Grèce) et Turquie	Mélange fabriqué en France	Vietnam ou Brésil ou Inde	Ukraine ou Russie ou Syrie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
(pour 100g de produit)

Énergie: 1375kJ - 328kcal

- Matières grasses: 5,7g
  (Dont Acides Gras Saturés: 1,0g)
- Glucides: 44g
  (Dont sucres: 24g)
- Protéines: 11g
- Fibres alimentaires: 29g
- Sodium: 0,081g
- Sel (Na x 2.5): 0,21g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES
(Selon l'European Spice Association, spécifications minimales de qualité, 19 novembre 2004)

Germes	Spécifications
Salmonelle	Absence dans 25 g
Levures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
Moisissures	Cible : 10^5/g, maximum 10^6/g
E. coli	Cible : 10^2/g, maximum 10^3/g

CONDITIONNEMENT

- **Seau de 5kg**

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le « **MÉLANGE NAPOLITAIN** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, selon le règlement UE n°1169/2011.

✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.