

EPICES ANDALOUSE

Code : C80013801

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; épices ; arômes naturels (**contient CRUSTACES**) ; dextrose ; saccharose ; plantes aromatiques ; poireau
Auxiliaires technologiques : antiagglomérant : carbonate de magnésium (E 504) ; huile de tournesol oléique

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage : 30g/kg de riz selon la couleur finale désirée.

Conseils de cuisson : pour un volume de riz, diluer la dose d'Andalouse dans 2,5 à 3 volumes d'eau. L'Andalouse peut également entrer dans la préparation de riz à l'espagnole, soupes de poisson, etc.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	245
Energie (kj)	1029
Humidité (g)	< 7
Lipides (g)	5
dont acides gras saturés (g)	< 1
Glucides (g)	39
dont sucres (g)	27
Fibres (g)	10
Protéines Nx6,25 (g)	5
Sel (g)	29 +/-3
Sodium (mg)	11200

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 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

18 mois à conserver entre 15 et 25 °C

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

En pots de 1 kg

BUREAU COMMERCIAL

SOLINA (CAP TRAITEUR)
1-3 Avenue des Grands Champs
ZA Les Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

EPICES ANDALOUSE
Code : C80013801

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	présence	arômes naturels (contient CRUSTACES)
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	

Le risque de contaminations croisées liées au process peut être considéré comme minimisé pour les allergènes non présents intentionnellement du fait des mesures de maîtrise en place (ordonnancement des lots en production, plan de surveillance, gestion des nettoyages...).

Des risques de contaminations croisées via les matières premières elles-mêmes peuvent exister, liées par exemple au process fournisseur, aux contaminations au champ ou lors la récolte.

Les ingrédients de cette recette présentent un risque de contamination croisée avec les allergènes : gluten, moutarde, céleri, poissons et mollusques.

Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

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

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

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 en ce qui concerne l'usage du produit 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.