



MARINADE GYROS LIQUIDE

5366

Marinade liquide



DESCRIPTION

Marinade liquide prête à l'emploi.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Liquide pâteux
- **COULEUR** : Brun orangé
- **FLAVEUR** : Goût caractéristique oriental (cumin, coriandre, ail)



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Huiles végétales (colza, tournesol) (émulsifiant : E471), épices et plantes aromatiques (dont cumin, piment, ail, oignon, coriandre, menthe), sel, jus de citron à base de concentré, arômes naturels.

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Cf. composition.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

5 à 10% de la viande. S'utilise en barattage, en enrobage, à la poêle sans ajout d'huile, en barbecue.

Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson. Peut être rallongée avec du yaourt.

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	-	-	-
Œufs 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 amande < 2.5 ppm
Céleri et dérivés	-	-	Contrôlé < 80 ppb
Moutarde et dérivés	-	-	Contrôlé < 2.5 ppm
Sésame et dérivés	-	-	Contrôlé < 2.5 ppm
Sulfites (E220 -228) et dioxyde de soufre [\geq 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 : 2903 KJ / 695 Kcal
Matières grasses : 71.8
dont acides gras saturés : 10.0
Glucides : 8.4
dont sucres : 3.2
Fibres : 2.9
Protéines : 2.2
Sel (Na x 2.54) : 6.6



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : 300 000 / g maxi
Coliformes totaux : 1 000 / g maxi
Coliformes thermotolérants : 10 / g maxi
Staphylocoques : 100 / g maxi
Anaérobies sulfite-réducteurs : 30 / g maxi
Salmonelles : Abs / 25 g
Listéria mono : Abs / 25 g



SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Non applicable.



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 6 seaux de 1 kg.

Date de révision : 09.08.2023 / Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation. La validation finale de nos formules incorporées dans le produit fini, ainsi que les tests de vieillissements, demeurent de la responsabilité de nos clients.