



MARINADE PROVENÇALE LIQUIDE

5359

Marinade liquide ●



DESCRIPTION

Marinade liquide.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Liquide pâteux avec marquants
- **COULEUR** : Rouge
- **FLAVEUR** : Méditerranéenne (tomate, ail, huile d'olive, herbes de Provence)



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol, olive), jus de citron à base de concentré, poudre de tomate, herbes aromatiques (persil, romarin, basilic, marjolaine, thym, laurier), sel, ail, arômes naturels.

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Cf. composition.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

5 à 10 % de la viande ou poissons ou à adapter selon la réglementation en vigueur.

S'utilise en barattage, en enrobage. Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

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)	-	-	-
Céleri et dérivés	-	-	Contrôlé < 80 ppb
Moutarde et dérivés	-	-	-
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 : 2883 KJ / 690 Kcal
Matières grasses : 72.1
dont acides gras saturés : 9.5
Glucides : 7.0
dont sucres : 2.5
Fibres : 1.5
Protéines : 1.9
Sel (Na x 2.54) : 4.6



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : 300 000 / g maxi
Coliformes totaux : 1 000 / g maxi
Coliformes thermotolérants : 10 / g maxi
Staphylocoques Aureus : 100 / g maxi
Anaérobies sulfito-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 : Non
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

Seau de 2,5 Kg, 5 Kg, 10 Kg ou 20 Kg.
Carton de 6 seaux de 1 kg.
Pot de 170 g.

Date de révision : 12.12.2022 / 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.