



MARINADE CURRY / COCO LIQUIDE

5362

Marinade liquide



DESCRIPTION

Marinade liquide prête à l'emploi.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Liquide pâteux
- **COULEUR** : Jaune avec marquants d'oignons
- **FLAVEUR** : Noix de coco, curry, légèrement piquante



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), épices curry 13.8% (dont curcuma, cumin, coriandre, piment, oignon, ail, gingembre, thym), noix de coco (8 %), sel, vinaigre d'alcool, arôme naturel.

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Cf. composition.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

5 à 10% de la viande, fruits de mer, poissons ou cuisson de plats à l'étouffée ou à adapter selon la réglementation en vigueur.

Peut être allongée avec de la crème. 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.

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) | - | - | - |
| Céleri et dérivés | - | - | - |
| Moutarde et dérivés | - | - | Contrôlé < 2.5 ppm |
| Sésame et dérivés | - | - | Contrôlé < 2.5 ppm |
| 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 : 3074 KJ / 735 Kcal
Matières grasses : 76.8
dont acides gras saturés : 14.7
Glucides : 6.2
dont sucres : 1.7
Fibres : 4.8
Protéines : 2.3
Sel (Na x 2.54) : 5.9



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 : 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

Seau de 4 Kg ou 5 Kg.
Carton de 6 seaux de 1 kg.

Date de révision : 12.10.2023 / 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.