



FICHE TECHNIQUE

MELANGE CHIMICHURRI

Mélange d'épices et aromates et herbes aromatiques

Le
COMPTOIR
& CO

ORIGINE : Fabriqué en France

CODE : 52465

DESCRIPTION : Mélange des différents ingrédients

LISTE DES INGREDIENTS : persil, ail, piment concassé, oignon, origan, sel, piment Chipotle, paprika, coriandre, coriandre feuille.

CONSEILS D'UTILISATION : réalisez une marinade en mélangeant 5 c. à s. du mélange d'épices, 5 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de jus de citron et 3 c. à s. d'eau puis laissez reposer au moins 30mn. Badigeonnez ensuite la marinade généreusement sur la viande ou le poisson avant la cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	335,1kCal	1416,4kJ
Matières grasses :	5,42g	Dont acides gras saturés : 1,07g
Glucides :	49,71g	Dont sucres : 8,93g
Protéines :	15,78g	Fibres : 12,78g
Sel :	7,16g	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	goût herbes fraîches, aromatique et piquant
Couleur :	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES

Degré alcoolique :	
Densité :	230 g/l
Teneur en eau :	<14%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	< 300 UFC/g
Salmonelles :	absence/25g
Levures :	< 10 000 UFC/g
Moisissures :	< 10 000 UFC/g
Flore mésophile totale :	< 50 000 000 UFC/g
Bacillus :	< 1 000 UFC/g
Aflatoxines B1 (µg/kg)	(UE) 165/2010
Somme B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	(UE) 165/2010
Ochratoxine A (ug/kg)	(CE) 1881/2006
Pesticides	LMR Reglement (CE) 396/2005

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la réglementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxiliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **sesame, céleri, moutarde, sulfites et gluten**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	24 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2

Date de création : 11/04/2022

Date de mise à jour :

12/05/2023