

Code fournisseur	Fiche Technique		
101	ENCRE DE SEICHE		51362
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Obtenu par le traitement des sèches (extraction du pigment et pasteurisation), mélangé avec des malto dextrines et du sel	<u>Ingrédients :</u> encre de SEICHE, maltodextrine (85%), sel (5%)
<u>Origine :</u>	matière première origine CEE- Fabriquée en Italie	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur :</u> typique
<u>Couleur :</u> noir- gris

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<10 cfu/g	abs/25g	-

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes : MOLLUSQUE (SEICHE)

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	N/A	
Matières grasses	0 g	corps étrangers < 0,3 %
dont acides gras saturés	0 g	
Protéines	0 g	
Glucides	0 g	
dont sucres	0 g	
Sel		

Conditions de stockage

DDM : 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver au frais et au sec, à une température maximum de 23°C, à l'abri de la chaleur et de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> pour les préparations et produits alimentaires, à usage professionnel. N'est pas destiné au consommateur directement	Photo :
---	---------