

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51195
4	MELANGE CINQ PARFUMS MELANGE HUNG LIU Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Mélange d'épices.
<u>Origine :</u>	France.

Ingrédients : coriandre , fenouil, anis, cannelle, poivre noir , girofle. (la fenouil et l'anis ayant un gout ressemblant anisé sont assimilé à un seul parfum)

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Caractéristique et aromatique.

Couleur : Brun.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
<1000 ufc/g	abs/25g	-

OGM : Non
Ionisation : Non
Allergènes : Aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	346 kCal	1452 kJ
Matières grasses	10,9 g	
dont acides gras saturés	0,9 g	
Protéines	9,3 g	
Glucides	40,8 g	
dont sucres	35,2 g	
Sel	0 g	

Conditions de stockage

DDM : 24 mois

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange est destiné aux viandes grillées ou en sauce (aigre-douce ...). A utiliser tel quel, en préparation.

Photo :



