

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	
0	SAFOR (assaisonnement 3% safran)		51244
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange de différents ingrédients	Ingrédients : paprika (sel fin curcuma, piment cayenne poudre, safran poudre 3%)
Origine :	Produit en France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: caractéristique du mélange
Couleur : orange

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : absence


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	331,81 Kcal	1387 Kj
Matières grasses	9,36 g	
dont acides gras saturés		
Protéines	9,5 g	
Glucides	25,54 g	
dont sucres		
Sel	22801 mg	Na 9063 mg

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Ce mélange permet de saler tout en épiçant vos plats et préparations.	Photo : 
---	---

Date création	15/01/2015	Mise à jour	14/12/2016
---------------	------------	-------------	------------