

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE MARINADE CAJUN (Anciennement marinade Louisiane)	FT/PRD/06/001	
		V.6 CREATION : 05/02/15 MAJ : 20/06/2016 VALIDÉE LE 08/08/16	1/3

Description du produit

- Description technique : *Composition d'huiles et d'épices au goût typique de paprika, d'ail, d'oignon, d'origan... Destinée pour, la volaille, le poisson, aromatiser les sauces salades. Riche en OMEGA 3*
- Aspect /couleur: *Liquide rouge foncé*
- Goût : *Épicé, sucré, très fruité*
- Origine de Transformation : France.

Ingrédients

INGRÉDIENTS	TYPE	ORIGINE(S)	%
Huile végétale (Colza)	/		
Sel	/		
Arômes Naturels	Arôme		
Poivre	Épice	Brésil, Indonésie, Madagascar, Vietnam	
Cumin	Épice	Inde, Syrie	
Curcuma	Épice	Inde	
Origan	Plante Aromatique	Turquie	
Ail	Plante Aromatique	Chine	
Mono et Di-glycérides d'acides gras E471	Émulsifiant		
Poivron et jus de poivron déshydraté	/		
Flocons d'oignon (Oignon, Amidon de Maïs, Sirop de glucose, Émulsifiant : E322)	/		
Sucres	/		
Flocons de Tomate (Purée concentrée de tomate, amidon de maïs, Émulsifiant : E322)	/		
Sauce Piquante (Vinaigre d'alcool, Piment fort, Sel)	/		
Extrait de Paprika E160c	Colorant		
Concentré (Carthame, citron)	/		
Huile de Tournesol	Auxiliaire Technologique*		

* Huile de Tournesol : Ingrédient utilisé comme anti pulvérulent. Permet le bon conditionnement du mix. Ce produit étant utilisé à des fins technologiques par le fabricant de mix il n'est pas soumis à une obligation de déclaration.

Recommandations d'étiquetage

Ingrédients :

Huile végétale (colza) ; sel ; arômes naturels ; Épices et Plantes Aromatiques : (poivre, cumin, curcuma, origan, ail) ; Émulsifiant : mono et di-glycérides d'acides gras ou E471 ; poivron et jus de poivron déshydraté ; flocons d'oignon (oignon, amidon de maïs, sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de tournesol ou E322) ; sucres ; flocons de tomate (purée concentrée de tomate, amidon de maïs, émulsifiant : lécithine de tournesol ou E322) ; sauce piquante (vinaigre d'alcool, piment fort, sel) ; Colorant : extrait de paprika ou E160c ; concentré (carthame, citron).

Dosage et Mode d'utilisation

80 à 100g / kg de mēlée.

Bien homogénéiser avant emploi.

Pour les grosses pièces, badigeonner la viande sur toute la surface, mettre sous cellophane pendant 24h avant la cuisson.

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE MARINADE CAJUN (Anciennement marinade Louisiane)	FT/PRD/06/001	
		V.6 CREATION : 05/02/15 MAJ : 20/06/2016 VALIDÉE LE 08/08/16	2/3

Données techniques

<u>Conditionnement</u> PI006116 En 3kg Réf 0101003979 En 250g Réf 0100106032	<u>Emballage</u> Seau en plastique operculé Bidon en plastique operculé
<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u> 10 mois <i>La durée de vie étant dépendante des conditions de stockage et d'utilisation par le client, LA BOVIDA ne s'engage sur aucune DDM du produit après ouverture et ne délivrera aucune prolongation de DDM.</i>	<u>Stockage</u> Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine fermé. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans son emballage d'origine et à consommer sous 30 jours.

Allergènes Majeurs selon directives Européennes en vigueur (2000/13/CE et ses modifications)

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant, de :

	PRESENCE DANS LE PRODUIT OUI / NON	NATURE DE LA SUBSTANCE ET DE SES DERIVES
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON	
CRUSTACES et produits à base de crustacés	NON	
ŒUFS et produits à base d'œufs	NON	
POISSONS et produits à base de poissons	NON	
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	
SOJA et produits à base de soja	NON	
LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	
FRUITS A COQUE* , et produits à base de ces fruits	NON	
CELERI et produits à base de céleri	NON	
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	
SESAME et produits à base de sésame	NON	
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/ KG OU 10 MG / LITRE exprimées en SO2	NON	
LUPIN et produits à base de lupin	NON	
MOLLUSQUE et produits à base de mollusques	NON	

* à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

Présence sur le site : lactose, lait et dérivés, soja, pistaches, œufs, gluten, blé, céleri, moutarde, crustacés, poissons, sulfites, sésame, noisette et moule.

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE MARINADE CAJUN (Anciennement marinade Louisiane)	FT/PRD/06/001	
		V.6 CREATION : 05/02/15 MAJ : 20/06/2016 VALIDÉE LE 08/08/16	3/3

Analyses bactériologiques et physico-chimiques

<u>Critères bactériologiques</u>		<u>Critères contaminants</u>	
E.coli	< 500 ufc / g	Aflatoxines B1	< 5µg / kg
ASR	< 500 ufc/g	Aflatoxines totales	
Staphylocoques	< 500 ufc/g	B1 + B2 + G1 + G2	< 10 µg / kg
Salmonelles	absence / 25g	Ochratoxine A	< 15 µg / kg
Listéria	absence / 25g	<i>Nos matières premières utilisées pour nos mélanges secs ou liquides sont conformes aux règlements 1881/2006 (contaminants) et 396/2005 (pesticides) ainsi que leurs mises à jour.</i>	
<u>Critères physico-chimiques</u>			
pH :	3.92		
aW :	0.64		

Analyses Nutritionnelles pour 100 g

ÉNERGIE		MATIERES GRASSES (Dont acides gras saturés)	GLUCIDES (Dont sucres)	PROTÉINES	SEL
kJ	kcal	72.3 g	12.9 g	1.6 g	6.8 g
2920	708	(7.1g)	(2.4 g)		

Attestations

Ionisation Rég 1999/2 du 22/02/99	Produit n'ayant subi aucune ionisation
OGM Rég 1829/2003 et 1830/2003	Produit garanti sans OGM.
Huile de Palme	Produit ne contenant pas d'huile de palme ajoutée.
Hallal	Produit non certifié hallal.
Kasher	Produit non certifié kasher

Remarques importantes

Pour denrées alimentaires ; produit destiné à la fabrication. A utiliser selon les lois, décrets et usages en vigueur.

Toutes les indications physiques, chimiques et nutritionnelles sont des moyennes.

Les critères bactériologiques donnés sont applicables aux produits non ouverts et stockés selon les conditions recommandées.

Les éléments mentionnés sont basés sur l'état actuel de nos connaissances et partagés dans le souci de l'information auprès de l'utilisateur.