

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
4410759

MARINADE ANDALOUSE - 759

DESCRIPTION: C'est un mélange d'additifs et d'autres ingrédients, qui une fois dissous dans de l'eau froide, forme une saumure qui est absorbée facilement par la viande grâce à une immersion et un malaxage, fournissant à la marinade une couleur orangée voyante et un temps de conservation plus grand, en même temps nous obtenons un produit carné avec une texture plus tendre et plus juteuse.

UTILISATION: Elaboration de produits carnés.

MODE D'EMPLOI: Dissoudre dans 20-25% d'eau froide et malaxer.

COMPOSITION DES INGREDIENTS: Sel, Sirop de glucose, Epices et Extraits d'épices, Exhausteurs de goût: Glutamate monosodique (E-621), Acidifiant: Acetate de sodium (E-262), Citrate de sodium (E-331), Antioxygene: Ascorbate de sodium (E-301).

ALLERGENES: Aucun, selon la Directive 2003/89/CE et le Décret réel 2220/2004.
"NE CONTIENT PAS DE GLUTEN"

DOSE MAX.: 50 grammes par kilo de viande.

CARACTERISTIQUES

ASPECT PHYSIQUE : Poudre hétérogène.

CARACTERISTIQUES VISUELLES ET GUSTATIVES: Couleur orangée, arôme intense, goût caractéristique spécial

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE:

HUMIDITE :	12.0 % MAX.
PLOMB :	< 10 ppm
ARSENIQUE :	< 3 ppm

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLES :	ABSENCE 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.
LYSTERIA MONOCYTOGENES:	ABSENCE 25 g.

PRESENTATION ET EMBALLAGE:

Sachets de 5 kg en polyester - polyéthylène.

Sacs de 10 ou 25 Kg. de papier multicouches et sac intérieur en polyéthylène.

Nos emballages sont conformes au Système Intégré de Gestion des Emballages par ECOEMBES.

ETIQUETAGE:

L'étiquette contient les informations suivantes : Dénomination du produit, Poids Net, date de consommation préférable, Lot de fabrication, Identification de l'entreprise. L'étiquetage est conforme à: Art. 8 du R.D. 1111/1991 sur l'étiquetage des additifs alimentaires, la norme générale de l'étiquetage R.D.1334/1999 et R.D. 2220/2004 sur les allergènes et le règlement sur les OMG N° 1830/2003.

STOCKAGE ET CONSERVATION

Ce produit garde toutes ses caractéristiques pendant une période d'au minimum deux ans lorsque qu'il est conservé dans son emballage fermé, dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

Distribué par INTERABA S.A., 247, rue Lavoisier ZA La Bouchardière 37260 MONTS – France

TEL : 02.47.34.60.60 – FAX : 02.47.34.60.66 interaba@interaba.com www.interaba.com

Produit fabriqué en Espagne par JUAN MARTINEZ PEREZ, S. L. "Sta. Catalina del Monte ®"

Enregistrement N° R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.