

RAIFORT MOULU

Épice déshydratée

Création

Le « **RAIFORT MOULU** » est obtenu à partir de racines de raifort (*Armoracia rusticana*) déshydratées puis moulues. Le raifort possède une saveur forte, piquante et légèrement moutardée.

Origine : Chine

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : beige crème
- Aspect : poudre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)
Source : Fournisseur

Énergie : 1304kJ - 312kcal

- ♦ Matières grasses : 1,2g
(Dont Acides Gras Saturés : 0,19g)
- ♦ Glucides : 46g
(Dont sucres : 33g)
- ♦ Protéines : 11g
- ♦ Fibres alimentaires : 30g
- ♦ Sodium: 0,03g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,08g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	500 000
E. coli / g	100
Coliformes / g	1 000
Levures / g	2 000
Moisissures / g	2 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le « **RAIFORT MOULU** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.