

### FICHE TECHNIQUE

<u>NOM DU PRODUIT :</u>	POLY-SEC
<u>NOM COMMERCIAL :</u>	POLY-SEC
<u>REFERENCE :</u>	630
<u>COMPOSITION :</u>	Sucres (Dextrose, saccharose), ferments.
<u>UTILISATION :</u>	10 à 20 grammes au kilogramme de mée.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

CONDITIONNEMENT : Seau alimentaire de 2, 6, 12 et 20 kg

#### NORMES BACTERIOLOGIQUES APPLICABLES :

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES DE REFERENCE</b>	<b>NORMES DE REFERENCE</b>
Salmonelles	Absence dans 25g	MAS - 17/1 - 03/98
Staphylococcus aureus	100 / g	V08 - 057 - 1
Coliformes fécaux	10 / g	NF - V08 - 060
Coliformes 30 degré C	1000 / g	NF - V08 - 050
Anaérobies sulfite réducteurs	30 / g	XP - V08 - 061
Flore totale	300000 / g	NF - V08 - 051

#### VALEURS NUTRITIONNELLES :

<b>POLY-SEC</b>	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté	
KJ	1387,4
Kcal	331,6
Protéine	0,1 g
Glucides	82,8g
Lipides	0 g

CONDITIONS DE STOCKAGE : Stocker dans un endroit sec et frais.

CONSERVATION : 6 mois dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales De stockage.

**NOTE :** Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle.

## ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : **POLY-SEC / REF : 630**

<b>ALLERGENES MAJEURS</b>	<b>Présence</b>	<b>Absence (*)</b>	<b>Matière première Concernée</b>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		<b>X</b>	
Crustacés et produits à base de crustacés		<b>X</b>	
Œufs et produits à base d'œuf		<b>X</b>	
Poissons et produits à base de poisson		<b>X</b>	
Arachides et produits à base d'arachide		<b>X</b>	
Soja et produits à base de soja		<b>X</b>	
Lait et produits laitiers (y compris lactose)		<b>X</b>	
Fruits à coques et produits dérivés		<b>X</b>	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		<b>X</b>	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		<b>X</b>	
Céleri et produits à base de céleri		<b>X</b>	
Moutarde et produits à base de moutarde		<b>X</b>	
Lupin et produits à base de lupin		<b>X</b>	
Mollusques et produits à base de mollusque		<b>X</b>	

(\*) Le terme " **Absence** " signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

Fait à Cavaillon le 21 novembre 2014

Mise à jour le 27/04/23

Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques