

DESCRIPTION : Sang de porc en poudre

MODE D'EMPLOI / DOSAGE : 0.5% à 5%.

APPLICATION : Remplacement du sang de porc frais.

ASPECT : Poudre de couleur rouge foncé.

Étiquetage (conformément au RCE 1169/2011):

Sang de porc

En ce qui concerne les allergènes majeurs, veuillez consulter le tableau ci-dessous

Suggestion d'étiquetage du produit fini: (sous condition du respect des législations en vigueur et du dosage préconisé)

Sang de porc

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore aérobie mésophile	< 1 000 000 / g
Salmonella / 25g	Absence / 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES/100g :

Valeur énergétique	1540 kJ 368 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	<0,5 g
Glucides	2,4 g
dont sucres	<0,5 g
Fibres	<0,5 g
Protéines	90,2 g
Sel (Na x2,5)	3,27 g
Sodium	1308 mg

Sources : Calcul issu de données fournisseurs et données internet

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Protéines	≥85%
Humidité	≤9%
Cendres	≤7%

DETAIL ET ORIGINES DES INGREDIENTS

Ingrédients	Origine des ingrédients (Animale, végétale, minérale, ...)	Origine géographique (Pays de transformation // Pays de provenance)
Sang de porc	Animale : porc	Espagne // Espagne

Les origines géographiques mentionnées sont issues des données de nos fournisseurs, elles sont uniquement données à titre indicatif et ne sont pas contractuelles

*L'huile de tournesol, de colza, le stéarate de calcium le carbonate de magnésium et de sodium, s'ils sont présents, sont des ingrédients qui deviennent des « substances de transfert » (ou carry over) dans le produit fini, puisqu'ils ne remplissent plus de rôle technologique dans la denrée alimentaire. A ce titre, ils n'apparaissent pas dans la règle d'étiquetage du produit fini.

A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC A L'ABRI DE LA LUMIERE.

DDM = 18 MOIS EN EMBALLAGE D'ORIGINE FERME.

NB : A utiliser rapidement après ouverture

ALLERGENES MAJEURS

	Présence OUI/NON	Composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) en concentrations de plus de 20 mg/kg	Non	/
Crustacés 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, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéine de lait)	Non	/
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque de votre connaissance)	Non	/
Céleri et produits à base de céleri	Non	/
Moutarde et produit à base de moutarde	Non	/
Graine de sésame et produit à base de Graine de sésame	Non	/
Sulfite et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO2	Non	/
Lupin et produit à base de Lupin	Non	/
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	/

Nb : les ingrédients suivants: Fibre de blé, maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon le règlement 1169/2011 CE

ATTESTATIONS**ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES :**

Les produits livrés ne contiennent pas d'OGM ou issu d'OGM au sens des Règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.

Ils n'ont pas été obtenu « à partir » ou « par » des OGM au sens des articles 3 et 11 du Règlement (UE) 2018/848. Nous n'avons pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Par conséquent les produits sont conformes aux dispositions de l'article 11 du Règlement (UE) 2018/848 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

IONISATION :

Les produits que nous commercialisons ne contiennent pas d'ingrédients ionisés et ne subissent aucun traitement d'ionisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS :

Les produits livrés sont conformes à la législation européenne en vigueur (notamment les Règlements (UE) 2023/915 et 396/2005).

Un plan de surveillance est établi en conformité avec la réglementation européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE :

Les emballages que nous utilisons, ainsi que les emballages des produits qui nous sont livrés, correspondent aux exigences réglementaires françaises et européennes et conviennent donc au contact alimentaire (notamment les Règlements (UE) 1935/2004, 10/2011, 2023/2006).

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. 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.