

ANDALOU : Marinade type andalouse

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect :	Huile épaisse de couleur rouge avec marquants de persil et poivrons.
Goût :	Piment doux, piment fumé et tomate.
Dosage :	100g par kg de viande. Ne pas rajouter de sel.
Utilisation :	Convient particulièrement pour mariner les viandes blanches (porc, volaille). Se conformer à la réglementation en vigueur.

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Produit fabriqué en France sur notre site de Saint-Léonard (EMB 76600C).

Ingrédients	(%) Approximatif	Support(s) d'additifs ou d'arômes	Origines
Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non hydrogénée)	41,2		Végétale : Colza Europe (Allemagne)
Huile d'olive	20	—	Végétale : Olives Union européenne
Épices (<i>Piment doux, Poivrons verts, Piment fort, Piment de la Vera</i>)	14,2		Végétales : Espagne, Chine
Extraits d'épices		E1520, E433 E1520 Huile de canola	Végétales : Oléorésine de paprika – Inde Oléorésine d'oignon – Inde Extrait de romarin – USA, Maroc, Tunisie
Sel	10	—	Minérale : Lac asséché Pays-Bas
Sucre	7	—	Végétale : Betterave à sucre CEE (dont France)
Plantes aromatiques (<i>Oignons, Romarin, Origan, Persil</i>)	5	—	Végétales : Inde, France, Egypte, Tunisie, Maroc, Pérou, Espagne, CEE (dont Allemagne, Angleterre, France), Pologne
Poudre de tomate	1		Végétale : Tomates Espagne, Maroc, Portugal
Arômes	0,9	Sel, Maltodextrine (pomme de terre), Huile de tournesol, Gomme arabique (E414)	Mélange de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes : Viande France
		E1520, E1518	Préparation aromatisante : Tomate Allemagne
Citron poudre	0,5		Végétale : 100% citron avec écorces (biologique) Italie, Espagne, Grèce
Arome de fumée	0,2	Eau	Végétale : Bois de hêtre Allemagne

Les origines géographiques des ingrédients mentionnées dans le tableau ci-dessus sont issues des données de nos fournisseurs, les origines peuvent être susceptibles de changer occasionnellement.

Étiquetage législatif :

Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non-hydrogénée), Huile d'olive, Épices (dont piment doux 5%, piment fumé 2%) et extraits d'épices, Sel, Sucre, Plantes aromatiques, Poudre de tomate 1%, Arômes, Citron poudre, Arôme de fumée 0,2%.

3. CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM : 12 mois à compter de la date de fabrication.
La DDM indiquée n'est pas garantie après ouverture.

Conditions de stockage : A conserver en emballage fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec, à température ambiante (entre +10°C et +20°C).

4. ALLERGENES MAJEURS

Conforme au règlement UE n°1169/2011 :

Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

Les ingrédients suivants : Maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon la directive 2007/68/CE du 27/11/2007.

5. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes obtenues par analyse, pour 100g :

Energie kcal / kj	670 kcal / 2765 kJ
Matière grasse	64,3g
Acides gras saturés	10,9g
Acides gras trans	0,3g
Glucides	19,7g
Sucres	13,3g
Protéines	2,9g
Sel	9,8g
Fibres	3,2g (Calcul)

^ Applicables à compter du lot 22C130

6. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Selon un plan à 3 classes,

Paramètres	Critères
Flore aérobie mésophile totale	<200 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 ufc/g
Coliformes totaux présumés à 30°C	<1000 ufc/g
Coliformes thermotolérants	<100 ufc/g
Anaérobies Sulfito-réducteurs à 46°C	<100 ufc/g
Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonelle (mobile) /25g	Non détecté

7. NUMERO DE LOT

Type : année (2 chiffres) – V (vrac) ou C (conditionné) – quantième de l'année (3 chiffres)

mple : 22C09

[Fabrication de la recette le 95-jour de l'année 2022

8. CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Seaux PP de 3kg ou 10kg (ou échantillons).

Les emballages en contact direct avec la marinade sont conformes à la réglementation Européenne en vigueur (notamment au Règlement (UE) n°10/2011/CE et ses modifications). Absence de bisphénol A.

9. SECURITE ALIMENTAIRE

Nous certifions que le produit ne contient :

- **Aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM** à déclarer, tel que défini par les règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications. Il ne contient pas, ne consiste pas ou n'a pas été produit à partir d'OGM (Art. 9 du RCE/834/2007 § 3 et Annexe XIII du RCE/889/2008).
- **Aucun ingrédient ionisé** ou ayant subi un traitement d'ionisation.
- **Pas de nanoparticules** tels que définis par la recommandation européenne n°2011/696 du 18 Octobre 2011 et le décret français n°2012-232 du 17 Février 2012 et ses modifications.
- **Pas d'huile de palme.**

Est conforme :

- Au règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (mycotoxines, métaux, dioxines, PCB, HAP, mélamine...).
- Au règlement (CE) n° 396/2005 du 23 février 2005 modifié concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides.

10. MODELE D'ETIQUETAGE DANS UN PRODUIT FINI

Sous conditions du respect de la législation française se rapportant à vos applications tels que : Code des usages de la charcuterie – salaison, Code de la volaille...

Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non-hydrogénée), Huile d'olive, Sel, Sucre, Piment doux 5%, Plantes aromatiques, Poivrons verts, Extraits d'épices, Oignons, Piment fort 2%, Piment de la Vera 2%, Poudre de tomate 1%, Arômes, Citron poudre, Arôme de fumée 0,2%.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Étiquetage conforme aux textes réglementaires en vigueur.

11. NOUS CONTACTER ET NOUS LOCALISER



Praninter International
Parc d'activités des hautes falaises
Avenue André Houvenaghel
76400 Saint-Léonard

EMB 76600C
SIRET : 493 460 562 00025
RCS Le Havre



Commande : commande@praninter.fr **Qualité** : cecile.dejonghe@praninter.fr
Direction : julien.perron@praninter.fr ou jc.perron@praninter.fr

s : 02.35.27.42.02
Fax : 02.35.29.07.17

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.

Date de la dernière mise à jour :	Modifications apportées :	Par :
05/04/2022	*Création	C. LETELLIER-DEJONGHE Responsable qualité
10/05/2022	*Valeurs nutritionnelles par analyse	