

MBUFFALO : Marinade goût buffalo

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

- Aspect :** Huile épaisse de couleur rouge-marron avec marquants d'oignons.
- Goût :** Fumé, sucré, oignons.
- Dosage :** 120g par kg de viande. Ne pas rajouter de sel.
- Utilisation :** Convient particulièrement pour mariner les viandes de volaille et de porc (notamment les ribs). 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
Dextrose	28,9		Végétale : Amidon de blé Belgique, Allemagne, France
Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non hydrogénée)	27,7		Végétale : Colza Europe (Allemagne)
Huile de tournesol	23,7		Végétale : Graines de tournesol (France, Europe des 28, Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Roumanie, Ukraine...), Argentine). Lieu de transformation de la graine : Europe.
Sel	5		Minérale : France
Poudre de tomate	5		Végétale : Espagne
Arômes naturels	3,3	Dextrose, Carbonate de magnésium E504, Huile de tournesol	Extraits de levure : Microbien : culture cellulaire (<i>Saccaromyces cerevisiae</i>) Brésil
		Dextrose	Végétale : Extrait de romarin - USA, Maroc, Tunisie Végétale : Extrait d'ail Chine
Plante aromatique (<i>Oignons</i>)	2,5		Végétales : Inde, France, Egypte
Epices (<i>Poivre blanc, Poivre noir</i>)	2,4		Végétales : Vietnam, Indonésie, Brésil, Inde, Malaisie, Equateur, Cambodge, Tanzanie
Extraits d'épices		- Huile de colza Huile de canola	Végétales : Oléorésine <i>Chillis Capsicum</i> - USA, Canada, Angleterre, Chine Oléorésine de paprika - Inde Extrait de romarin - USA, Maroc, Tunisie
Arome	1,2	Huile végétale, acide acétique E260, alpha- tocophérol E307	Substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles : Arôme type fumée Fabriqué en Allemagne
Citron poudre	0,3		Végétale : 100% citron avec écorces (biologique) Italie, Espagne, Grèce

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.

Créée le :	23/05/2019	Emetteur(s) :	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	16/04/2025		C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Responsable du site	
Version :	F	Fiche technique :	FT.234		

Etiquetage législatif :

Dextrose, Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non hydrogénée), Huile de tournesol, Sel, Poudre de tomate, Arômes naturels, Plante aromatique (oignons 2,5%), Epices et extraits d'épices (dont paprika 0,36%), Arôme, Citron poudre.

3. CONDITIONS DE STOCKAGE

DDM : 15 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 :

	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	Céleri et produits à base de céleri	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10ml/l (en SO2)	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Lait, produits laitiers et dérivés (dont lactose, protéines de lait)	Fruits à coques et dérivés	Lupin et produits à base de lupin	Moutarde et produits à base de moutarde	Œuf et produits à base d'œufs	Soja et produits à base de soja	Poissons et produits à base de poisson	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés	Arachides et produits à base d'arachides
Présence	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non
Traces éventuelles**	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non	non

**Traces éventuelles par risque de contamination croisée à l'origine de certaines matières premières.

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 calcul, pour 100g :

Energie kcal / kj	619 kcal / 2590 kJ
Matière grasse	52g
Acides gras saturés	6g
Acides gras trans	<0,5g
Glucides	35,2g
Sucres	31,2g
Protéines	1,7g
Sel	5,2g
Fibres	1,4g

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)

Exemple : 25C106 [Fabrication de la recette le 106^e jour de l'année 2025]

Créée le :	23/05/2019	Emetteur(s) :	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	16/04/2025		C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Responsable du site	
Version :	F	Fiche technique :	FT.234		

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° 2023/915 du 25 Avril 2023 (et ses modifications) concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

↳ 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...

Dextrose, Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non hydrogénée), Huile de tournesol, Sel, Poudre de tomate, Arômes naturels, Oignons 2,5%, Epices et extraits d'épices (dont paprika), Arôme, Citron poudre.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Etiquetage conforme aux textes réglementaires en vigueur.

Créée le :	23/05/2019	Emetteur(s) :	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	16/04/2025		C. Letellier-Dejonghe (RQ)		Responsable du site
Version :	F	Fiche technique :	FT.234		

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 :
21/03/2022	*Mise en page générale du document *Modifications de la recette avec suppression des additifs dans la mesure du possible *Modification du déclaratif des ingrédients *Ajout d'un paragraphe conditionnement	C. LETELLIER-DEJONGHE Responsable qualité
30/01/2024	* Mise à jour origines des matières premières * DDM * Mention des traces éventuelles d'allergène suite risque contamination croisée des matières premières (données fournisseurs) *Mise à jour réglementaire n°2023/915 - Contaminants	
16/04/2025	* Mise à jour nouveau logo * Remplacement arôme de fumée par arôme type fumé * Etiquetage	

Créée le :	23/05/2019	Emetteur(s) :	Approbateur :
Révisée le :	16/04/2025	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Perron Julien
Version :	F	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Responsable du site
		Fiche technique :	FT.234