

# MCITMIEL : Marinade goût miel citron

## 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

- Aspect :** Huile épaisse de couleur jaune avec marquants d'oignons.
- Goût :** Miel, citron.
- Dosage :** **80g à 100g** par kg de viande. Ne pas rajouter de sel.
- Utilisation :** Convient particulièrement pour mariner les viandes de volaille, de porc et les poissons. 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)	40,4		<b>Végétale :</b> Colza Europe (Allemagne)
Huile de tournesol	22		<b>Végétale :</b> Graines de tournesol (France, Europe des 28, Mer Noire (Bulgarie, Moldavie, Roumanie, Ukraine...), Argentine). Lieu de transformation de la graine : Europe.
Miel d'acacia	20		<b>Animale/végétale :</b> Miel d'acacia 100% Hongrie
Sel	10		<b>Minérale :</b> France
Plantes aromatiques ( <i>Oignons, ail</i> )	4		<b>Végétales :</b> Inde, France, Egypte, Chine
Arômes naturels citron	2	E1520, Alcool, Eau	<b>Substances aromatisantes naturelles :</b> Citron, Citron vert
			<b>Préparation aromatisante naturelle :</b> Citron Italie
Epice ( <i>Curcuma</i> )	1,1		<b>Végétale :</b> Inde
Extrait d'épice			<b>Végétale :</b> Oléorésine de curcuma - USA, Inde
Citron poudre	0,5		<b>Végétale :</b> 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.

### Etiquetage législatif :

Mélange d'huiles végétales de colza (hydrogénée et non-hydrogénée), Huile de tournesol, Miel d'acacia 20%, Sel, Plantes aromatiques, Arômes naturels citron 2%, Epice et extrait d'épice, 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).

Créée le :	14/06/2021	Émetteur(s) :	Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	24/04/2025		Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)		Responsable du site
Version :	F				

#### 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	Oui

\*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 analyse, pour 100g :

Energie kcal / kj	614 kcal / 2537 kJ
Matière grasse	57g
Acides gras saturés	5,8g
Acides gras trans	0,2g
Glucides	24g
Sucres	6,4g
Protéines	0,5g
Sel	11,4g
Fibres	0,5g*

\* Obtenues par le calcul

#### 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 : 25C114 [Fabrication de la recette le 114e jour de l'année 2025]

#### 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.

Créée le :	14/06/2021	Emetteur(s) :	Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	24/04/2025		Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)	Responsable du site	
Version :	F				

## 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 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 de tournesol, Miel d'acacia 20%, Sel, Oignons, Arômes naturels citron 2%, Epice et extrait d'épice, Plante aromatique, Citron poudre.

**Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.**

Etiquetage conforme aux textes réglementaires en vigueur.


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 :
22/03/2024	* 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 du règlement 2023/915 du 25/04/23 qui abroge le règlement 1881/2006	C. LETELLIER-DEJONGHE Responsable qualité
24/04/2025	* Nouveau logo	

Créée le :	14/06/2021	Emetteur(s) :	Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Révisée le :	24/04/2025		Letellier-Dejonghe Cécile (RQ)		Responsable du site
Version :	F				