

# ***FICHE TECHNIQUE COMPLET BOUDIN BLANC.***

## ***Code 9MB02***

**Nature du produit :** *Mélange pour boudin blanc sans sel.*

**Fournisseur :** *Ets DUMORTIER.  
ZA des lions.  
59223 RONCQ.*

*Tél : 03.20.26.55.44.  
Fax: 03.20.26.10.02.*

### **Composition et caractéristique du produit :**

*Amidon modifié.  
Caséinates.  
Fécule.  
Dextrose.  
Poivre blanc, muscade, coriandre, échalotte, ail.  
Poly phosphates ab: E450 E452: 6.51 %: P2o5: 59 %  
Anti oxygène : E 316.  
Acidifiant : E330.*

### **Mode d'utilisation :**

*9,220 Kg pour 120 litres de lait.  
Ajouter 3.6 Kg de sel  
100 Kg de viande.*

### **Conservation :**

*A conserver dans un endroit sec et frais.  
D.L.U : 8 mois.*

### **Conditionnement :**

*Seaux de 9,220 Kg net.*

*Dernière mise à jour le : 22/11/2023*

## Données bactériologiques :

*Flore totale aérobie mésophile / Gr < 500 000*

*Coliformes totaux / Gr < 1000*

*Escherichia coli / Gr < 10*

*Salmonella dans 25 Gr : Absence*

*Levures / Gr < 1000*

*Moisissures / Gr < 1000*

## Conditionnement :

*Seaux de 9,220 Kg net.*

**Produit sans Organisme Génétiquement Modifié.**  
(Selon les directives européennes 49/2000 et 50/2000)

**Ne contient aucun produit ayant fait l'objet d'un  
Traitement par ionisation.**

<b>Déclaration nutritionnelle.</b>	
<b>Energie (Kcal/100g)</b>	340.3
Protéines (g/100g)	13.1
Matières grasses (lipides) (g/100g)	2.2
dont acide gras saturés (g/100g)	1.0
Glucides (g/100g)	66.8
dont sucres	17.6
Fibres alimentaires (g/100g)	0.5
sel ( g/100g)	0.2
<b>Nb : les valeurs utilisées pour le calcul des teneurs indiquées ci-dessus sont issues des informations des fournisseurs et ou d'autres données provenant de sources Internet. Les valeurs communiquées doivent être utilisées à titre informatif.</b>	

*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 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 la propriété industrielle.*

*Dernière mise à jour : 22/11/2023*

## CERTIFICAT ALLERGENE

### Produit : Complet boudin blanc sans sel.

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

	Présence ou absence	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le 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)	A		
Crustacés et produits à base de crustacés	A		
Œufs et produits à base d'œufs	A		
Poissons et produits à base de poissons	A		
Arachides et produits à base d'arachides	A		
Soja et produits à base de soja	A		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	P	protéines de lait	caséinate
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque)	A		
Céleri et produits à base de céleri	A		
Moutarde et produits à base de moutarde	A		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>	P	Waxilys 850	SO <sub>2</sub> = 50 ppm max
Lupin et produits à base de lupin	A		

Fait à Roncq le : 22/11/2023

Signataire : T. DANSETTE