

FICHE TECHNIQUE MIX BURGER.

Nature du produit : *Produit complet pour fabrication de burger. Sans colorant.*

Se conformer à la législation en vigueur.

Fournisseur :

Ets DUMORTIER.

ZA des lions.

Allée des trois lions.

59223 RONCQ.

Tél : 03.20.26.55.44.

Fax : 03.20.26.10.02.

Composition et caractéristique du produit :

Veka stabil (Farine de pois, amidon de pomme de terre)

Sel.

Dextrose.

Epices : poivre concassé, muscade, piment doux.

Acidifiant : Acétate de calcium ou E 263.

Antioxygènes : Acide ascorbique ou E300.

Arome naturel de poivre noir.

Mode d'utilisation :

Doser à 45 Gr au kilo de mée.

Conservation :

*A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la
Lumière.*

D.L.U.O : 12 mois.

Conditionnement :

Seaux de poids variable.

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

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.

Déclaration nutritionnelle.	
Energie (Kcal/100g)	214.4
Protéines (g/100g)	5.7
Matières grasses (lipides) (g/100g)	1.0
dont acide gras saturés (g/100g)	0.5
Glucides (g/100g)	44.4
Dont sucres	14.0
Fibres alimentaires (g/100g)	2.3
Sel (g/100g)	35.5
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.	

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.

CERTIFICAT ALLERGENE

Produit : Mix Burger.

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)	A		
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 ₂	A		
Lupin et produits à base de lupin	A		

Fait à Roncq le : 10/12/2024.

Signataire :

