



FICHE TECHNIQUE

MIX MERGUEZ AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM - Réf. 16438

Assaisonnement pour merguez

Date : 11/07/19

Créée par : VB

Màj : 18/03/24 VB

Vérifiée par : FS

MODE D'EMPLOI / DOSAGE : 55 g par kg de masse. **Ne plus rajouter de sel.**

ASPECT : Poudre de couleur rouge orange.

GOUT : Épicé.

UTILISATION : Pour préparations de viandes au sens du règlement CE n°853/2004 et plus particulièrement pour merguez. Se conformer à la réglementation en vigueur.

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

Sirop de glucose :	34,77 %
Sel :	32,73 %
Arômes naturels* :	12,34 %
<i>* contient naturellement de l'acide ascorbique, de l'acide acétique et des polyphénols</i>	
Épices et Plante aromatique :	10,60 %
Colorant : rouge de betterave E162 :	7,56 %
Huile de tournesol* :	1,82 %
Carbonate de magnésium E504* :	<u>0,18 %</u>
Total :	100,00 %

Étiquetage (conformément au RCE 1169/2011):

Sirop de glucose, Sel, Arômes naturels*, Épices et Plante aromatique, Colorant : rouge de betterave E162, Huile de tournesol, Carbonate de magnésium E504 (0,18%).

** contient naturellement de l'acide ascorbique, de l'acide acétique et des polyphénols*

En ce qui concerne les allergènes majeurs, veuillez consulter le tableau ci-dessous

Suggestion d'étiquetage du produit fini: (sous condition du respect des législations en vigueur et du dosage préconisé)

Sirop de glucose, Sel, Arômes naturels*, Épices et Plante aromatique, Colorant : rouge de betterave E162.

** contient naturellement de l'acide ascorbique, de l'acide acétique et des polyphénols*

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale :	< 200 000 / g
Coliformes totaux (30°C) :	< 1 000 / g
Escherichia coli (44°C) :	< 100 / g
Levures et Moisissures :	< 1 000 / g
Bacillus cereus :	< 100 / g
Salmonelles :	Absence / 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES/100g :

Valeur énergétique	1214 kJ 288 kcal
Matières grasses	7,7 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	51,7 g
dont sucres	11,6 g
Fibres	2,8 g
Protéines	1,7 g
Sel (Na x2,5)	32,90 g
Sodium	13141 mg

Sources : Calcul issu de données fournisseurs et données internet

Acide ascorbique d'origine naturelle : 1 à 1.2%

Acide acétique d'origine naturelle : 1 à 1.3%

Présence naturelle de polyphénols



FICHE TECHNIQUE

MIX MERGUEZ AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM - Réf. 16438

Assaisonnement pour merguez

Date : 11/07/19

Créée par : VB

Màj : 18/03/24 VB

Vérifiée par : FS

DETAIL ET ORIGINES DES INGREDIENTS

Ingrédients	Origine des ingrédients (Animale, végétale, minérale, ...)	Origine géographique (Pays de transformation // Pays de provenance)
Sirop de glucose	Végétale : blé	France, Belgique, Italie // Union-européenne, Royaume-Uni
Sel	Minérale	France, Pays-Bas // France, Pays-Bas
Arômes naturels :	Végétale (Extraits de fruits et de végétaux citron, orange, romarin)	Espagne // Union-européenne Chine // Chine
Anis (badiane)	Végétale	Allemagne // Royaume Uni, Europe
Chili		Allemagne, USA // Chine, Inde, USA, Europe, Royaume-Uni, Canada
Paprika		Inde, USA, Allemagne // Inde, Espagne, Chine
Épices : Coriandre	Végétale	Allemagne, Pays-Bas, Inde, Ukraine, Vietnam, France // Russie, Ukraine, Inde, Maroc, Union européenne, France
Chili		Espagne // Espagne, Pérou, Afrique du Sud, Chine, Inde
Cumin		Allemagne, Pays-Bas, Inde, Vietnam // Inde, Turquie, Syrie
et		
Plante aromatique : ail		Chine, USA // Chine, USA
Colorant : rouge de betterave E162	Végétale	Allemagne // Union Européenne, Chine, Pologne
Huile de tournesol	Végétale	Union-européenne, Royaume-Uni // Union-européenne, Royaume-Uni, Ukraine, Argentine
Carbonate de magnésium E504	Minérale	France, Allemagne // France, Allemagne, Chine

Les origines géographiques mentionnées sont issues des données de nos fournisseurs, elles sont uniquement données à titre indicatif et ne sont pas contractuelles

*L'huile de tournesol, de colza, le stéarate de calcium le carbonate de magnésium et de sodium, s'ils sont présents, sont des ingrédients qui deviennent des « substances de transfert » (ou carry over) dans le produit fini, puisqu'ils ne remplissent plus de rôle technologique dans la denrée alimentaire. A ce titre, ils n'apparaissent pas dans la règle d'étiquetage du produit fini.

A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC A L'ABRI DE LA LUMIERE.

DDM = 12 MOIS EN EMBALLAGE D'ORIGINE FERME.

NB : A utiliser rapidement après ouverture



FICHE TECHNIQUE

MIX MERGUEZ AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM - Réf. 16438

Assaisonnement pour merguez

Date : 11/07/19

Créée par : VB

Màj : 18/03/24 VB

Vérifiée par : FS

ALLERGENES MAJEURS

	Présence OUI/NON	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)	Non	/
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	/
Œufs et produits à base d'œufs	Non	/
Poissons et produits à base de poissons	Non	/
Arachides et produits à base d'arachides	Non	/
Soja et produits à base de soja	Non	/
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéine de lait)	Non	/
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque de votre connaissance)	Non	/
Céleri et produits à base de céleri	Non	/
Moutarde et produit à base de moutarde	Non	/
Graine de sésame et produit à base de Graine de sésame	Non	/
Sulfite et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO ₂	Non	/
Lupin et produit à base de Lupin	Non	/
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	/

Nb : les ingrédients suivants: Fibre de blé, maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon le règlement 1169/2011 CE

ATTESTATIONS

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES :

Les produits livrés ne contiennent pas d'OGM ou issu d'OGM au sens des Règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.

Ils n'ont pas été obtenu « à partir » ou « par » des OGM au sens des articles 3 et 11 du Règlement (UE) 2018/848. Nous n'avons pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Par conséquent les produits sont conformes aux dispositions de l'article 11 du Règlement (UE) 2018/848 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

IONISATION :

Les produits que nous commercialisons ne contiennent pas d'ingrédients ionisés et ne subissent aucun traitement d'ionisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS :

Les produits livrés sont conformes à la législation européenne en vigueur (notamment les Règlements (UE) 2023/915 et 396/2005).

Un plan de surveillance est établi en conformité avec la réglementation européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre analyse de risque.

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE :

Les emballages que nous utilisons, ainsi que les emballages des produits qui nous sont livrés, correspondent aux exigences réglementaires françaises et européennes et conviennent donc au contact alimentaire (notamment les Règlements (UE) 1935/2004, 10/2011, 2023/2006).