

## FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : ASSAISONNEMENT A PATÉ DE CAMPAGNE E120

NOM COMMERCIAL : PATÉ DE CAMPAGNE E120 / CAMPE120

REFERENCE : 351

COMPOSITION : Sel, dextrose, épices et extraits d'épices, antioxygène E301, colorant : E120.

UTILISATION : 25 grammes au kilogramme de mêlée.

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

CONDITIONNEMENT : Sachet alimentaire de 2, 5, 10, 25 Kg

NORMES BACTERIOLOGIQUES APPLICABLES :

| GERMES                        | CRITERES DE REFERENCE | NORMES DE REFERENCE |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Salmonelles                   | Absence dans 25g      | MAS - 17/1 - 03/98  |
| Staphylococcus aureus         | 100 / g               | V08 - 057 - 1       |
| Coliformes fécaux             | 10 / g                | NF - V08 - 060      |
| Coliformes 30 degré C         | 1000 / g              | NF - V08 - 050      |
| Anaérobies sulfite réducteurs | 30 / g                | XP - V08 - 061      |
| Flore totale                  | 300000 / g            | NF - V08 - 051      |

VALEURS NUTRITIONNELLES

| PATÉ DE CAMPAGNE E120                                   |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté |             |
| KJ                                                      | 330         |
| Kcal                                                    | 80.7        |
| Protéine                                                | 0.4g        |
| Glucides (dont sucre)                                   | 17g (16.1g) |
| Lipides (dont acides gras saturés)                      | 0,8g (0.5g) |
| Sel                                                     | 76.9g       |

CONDITIONS DE STOCKAGE : Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

CONSERVATION : 2 ans dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

**NOTE** : Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle.

## ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : **PATÉ DE CAMPAGNE E120 / REF 0351**

| <b>ALLERGENES MAJEURS</b>                                                       | <b>Présence</b> | <b>Absence (*)</b> | <b>Matière première Concernée</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten |                 | X                  |                                   |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                       |                 | X                  |                                   |
| Œufs et produits à base d'œuf                                                   |                 | X                  |                                   |
| Poissons et produits à base de poisson                                          |                 | X                  |                                   |
| Arachides et produits à base d'arachide                                         |                 | X                  |                                   |
| Soja et produits à base de soja                                                 |                 | X                  |                                   |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose)                                   |                 | X                  |                                   |
| Fruits à coques et produits dérivés                                             |                 | X                  |                                   |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                       |                 | X                  |                                   |
| Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg                                   |                 | X                  |                                   |
| Céleri et produits à base de céleri                                             |                 | X                  |                                   |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                         |                 | X                  |                                   |
| Lupin et produits à base de lupin                                               |                 | X                  |                                   |
| Mollusques et produits à base de mollusque                                      |                 | X                  |                                   |

(\*) Le terme " **Absence** " signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

Fait à Cavaillon le 8 décembre 2014

Mise à jour le 24 mars 2024

Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques