

FICHE TECHNIQUE MIX A SAUCISSE A LA BASQUAISE

Nature du produit : *Produit complet pour saucisse et chair avec piment D'Espelette.*

Pour produit à base de viande non traité thermiquement (par exemple saucisse ou chipolatas à base de viande de porc). Se conformer à la législation en vigueur.

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 :

*Sel.
Epices (piment doux, piment d'Espelette (5.24%), poivre gris, poivre concassé, paprika flocon, ail.
Dextrose.
Acidifiant : E263 ou acétate de calcium. (2.62%)
Anti oxygènes : E300, E316 (0.37%)
Arôme naturel de paprika.
Arôme naturel de poivre.
Colorant : E120 ou carmin de cochenille. (dont 50% d'acide carminique) : 0.02%. Conforme au règlement 380/2012 du 3 mai 2012 relatif aux conditions d'utilisation des additifs contenant de l'aluminium.*

Mode d'utilisation :

Mélanger à 38 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.*

Données bactériologiques :

*Flore totale aérobie mésophile / Gr < 500 000
Coliformes thermotolérants / Gr < 100
Staphylococcus aureus / Gr < 100
Salmonella dans 25 Gr : Absence
Levures / Gr < 500
Moisissures / Gr < 500*

Conditionnement :

Sachet cutter, seaux ou sac.

Ets DUMORTIER
ZA des lions
59223 RONCQ
France

CERTIFICAT ALLERGENE

Produit : mix à saucisse à la basquaise.

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)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Œufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
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)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

Fait à Roncq le : 27/09/2017 Signataire : T. Dansette. Gérant.

Ets DUMORTIER

Epices Additifs Mix
Za, des lions.59223 Roncq
☎ : 03/20.26.55.44 - Fax : 03/20.26.10.02

Email : dumortier-sarl@nordnet.fr

CERTIFICAT OGM et IONISATION

- ✓ Selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, Ets Dumortier garantit à ses clients **qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire sur le produit : mix à saucisse à la basquaise**
- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.**

Déclaration nutritionnelle.	
Energie (Kcal/100g)	166.3
Protéines (g/100g)	3.9
Matières grasses (lipides) (g/100g)	3.1
dont acide gras saturés (g/100g)	1.3
Glucides (g/100g)	27.2
dont sucres	18.9
Fibres alimentaires (g/100g)	7.0
sel (g/100g)	51.8
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.	

T. Dansette
Gérant.

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.