

FICHE TECHNIQUE OU SPECIFIQUE

MIX SAUCISSE FRAICHE AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM « CLEAN LABEL » - Réf. 184/54
(Assaisonnement pour charcuterie)

MODE ET DOSE D'EMPLOI : 34 g par kg de masse. Ne plus rajouter de sel.

ASPECT : Beige

GOUT : Épicé

UTILISATION : Pour produits à base de viande non traité thermiquement (par exemple saucisse ou chipolatas à base de viande de porc). Se conformer à la réglementation en vigueur.

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

Sel :	52,94 %
Sirop de glucose :	20,20 %
Arômes naturels :	12,05 %
Epices, Extrait d'épice et Plante aromatique :	7,71 %
Concentré de fruit et de légume :	5,60 %
Huile de tournesol **:	1,00 %
Dioxyde de silicium E551*:	0,50 %
Total	100 %

*L'huile de tournesol et le **Dioxyde de silicium E551 sont des ingrédients intégrés à notre mélange, 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.

▪ **DETAIL DES INGREDIENTS COMPOSANT LE MIX :**

Ingrédients	Supports d'arômes et d'additifs	Présentation (en poudre, liquide, etc...)	Origines (1) - des ingrédients - géographiques (Pays)
Sel		Produit en cristaux de granulométrie fine	Minéral France
Sirop de glucose		Produit en cristaux de granulométrie fine	Végétal : blé Europe
Arômes naturels	Sel : Minéral (Pays Bas) Maltodextrine : Végétale : Pomme de terre (USA) Maltodextrine : Végétale : blé France	Produit en poudre Produit en poudre	Extraits de levure : Microbien : culture cellulaire (Brésil) Substance aromatisante naturelle : Végétale : (USA) Préparation aromatisante : Végétale : livèche (Pologne, France) Extraits de fruits : végétal (citron, orange douce, grenade, jus de betterave rouge, jus de baies) et Extraits d'épices : Végétal (Extrait de romarin) Amérique, Europe

Ingrédients	Supports d'arômes et d'additifs	Présentation (en poudre, liquide, etc...)	Origines (1) - des ingrédients - géographiques (Pays)
Épices (poivre blanc, muscade)		Produit en poudre	<u>Végétal</u> Vietnam, Indonésie, Inde, Papua
Extrait d'épice (oléorésines de curcuma Et Plante aromatique (oignon)		Produit liquide	<u>Végétal</u> Inde
		Produit en poudre	<u>Végétal</u> Chine
Concentré de fruit et de légume	<u>Végétale</u> : pomme de terre France, Italie, Pays-Bas	Produit en poudre	<u>Végétale</u> : Concentré de jus de betterave et Extrait de fruit acérola France, Pologne, Pays-Bas, Italie
- Huile de tournesol		Produit légèrement Visqueux	<u>Végétale</u> : Tournesol Europe
- Tocopherol (E307)		Produit légèrement Visqueux	<u>Synthèse</u> Europe
Dioxyde de silicium E551		Produit en poudre	<u>Minérale</u> : (oxyde de silice) France
Auxiliaires technologiques			
Solvants			

(1) les origines mentionnées dans le tableau ci-dessus sont issues des données de nos fournisseurs, elles peuvent être susceptibles de changer occasionnellement et ceci, bien entendu en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs. Dans tous les cas FIF a connaissance de ces changements et de ce fait peut mettre en place les actions nécessaires dans le cas d'une alerte.

REGLES D'ETIQUETAGE DU PRODUIT FINI : * (sous condition du respect de la législation française se rapportant à vos applications tels que : Code des Usages de la charcuterie - salaison, Code de la Volaille, etc...)

Sel, Sirop de glucose, Arômes naturels¹, Épices, Extrait d'épice et Plante aromatique, Concentré de fruit et de légume

¹ Conformément au règlement n°1334/2008 CE du 16/12/2008 relatif à la déclaration des arômes

Pour être en conformité avec le règlement (UE) n°1169/2011, en ce qui concerne les allergènes majeurs, veuillez consulter le tableau ci-dessous

Étiquetage conforme aux textes réglementaires en vigueur

▪ ATTESTATION NON OGM – NON IONISATION – CONTAMINANTS

Nous soussignés, Société FUCHS INDUSTRIE – 20 rue Alfred Kastler – CS 20714 – 67850 HERRLISHEIM, certifions par la présente que le produit :

|| **MIX SAUCISSE FRAICHE AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM « CLEAN LABEL » -
Réf. 184/54 (Assaisonnement pour charcuterie)**

- est conforme aux textes réglementaires en vigueur (s'il est concerné par les textes) quant à la teneur en contaminant (pesticides, métaux lourds, aflatoxines, etc...)
- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation.

A STOCKER EN EMBALLAGE FERME, DANS UN ENDROIT SEC, A L'ABRI DE LA LUMIERE, A TEMPERATURE AMBIANTE PENDANT 24 MOIS.

|| *NB : La date de Durabilité Minimale indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.*

12/03/18

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 des 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 propriété industrielle.

MIX SAUCISSE FRAICHE AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM « CLEAN LABEL » - Réf. 184/54 **(Assaisonnement pour charcuterie)**

MODE D'EMPLOI/DOSAGE : 34 g par kg de masse. **Ne plus rajouter de sel.**

DESCRIPTION : A été spécialement élaboré avec des matières premières de haute qualité et sélectionnées.

UTILISATION : Pour produits à base de viande non traité thermiquement (par exemple saucisse ou chipolatas à base de viande de porc). Se conformer à la réglementation en vigueur.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :	Germes aérobies mésophiles à 30°C :	< 200.000/g
	Staphylocoques aureus à 37°C :	< 100/g
	Coliformes totaux à 30°C :	< 1000/g
	Coliformes fécaux 44°C :	< 100/g
	Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C :	< 10/g
	Levures à 25°C :	< 1000/g
	Moisissures à 25°C :	< 1000/g
	Salmonelles :	Absence/25 g
	(selon plan à 3 classes)	

ETIQUETAGE/LEGISLATION : Sel, Sirop de glucose, Arômes naturels, Epices, Extrait d'épice et Plante aromatique, Concentré de fruit et de légume, Huile de tournesol, Dioxyde de silicium E551

A STOCKER EN EMBALLAGE FERME, DANS UN ENDROIT SEC, A L'ABRI DE LA LUMIERE, A TEMPERATURE AMBIANTE PENDANT 24 MOIS

NB : La date de Durabilité Minimale indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.

Se conformer aux prescriptions légales.

12/03/18

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 des 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 propriété industrielle.

ALLERGENES MAJEURS

MIX SAUCISSE FRAICHE AVEC SEL PRESTIGE MEDIUM « CLEAN LABEL » - Réf. 184/54 (Assaisonnement pour charcuterie)

	Présence OUI/NON	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)	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 SO2	Non	/	/
Lupin et produit à base de Lupin	Non	/	/
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	/	/