

## **FICHE TECHNIQUE MIX SAUCISSE CAMPAGNARD.**

**Nature du produit :** *Produit complet pour saucisse et chair au gout prononcé d'oignon d'échalote et d'ail.*

*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. Allée des trois lions.  
59223 RONCQ.*

*Tél : 03.20.26.55.44.*

*Fax: 03.20.26.10.02.*

### **Composition et caractéristique du produit :**

*Sel.*

*Epices et aromates : oignon, échalote, persil, ail, piment doux.*

*Dextrose.*

*Acidifiant : E 263 ou acétate de calcium.*

*Exhausteur de goût : E621 : 2.97 %*

*Anti oxygènes : E300, E316 (0.47%)*

*Arôme naturel.*

*Colorant : E 120(dont 50% d'acide carminique) : 0.10%.*

*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 32 Gr au kilo de mêlée.*

**Ne pas rajouter de sel**

### **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 thermo tolérants / 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. Allée des trois lions.**  
**59223 RONCQ.**  
**France**

**CERTIFICAT ALLERGENE**

**Produit : Mix saucisse campagnard.**

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
<b>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)</b>	Absence		
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	Absence		
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	Absence		
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	Absence		
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	Absence		
<b>Soja et produits à base de soja</b>	Absence		
<b>Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)</b>	Absence		
<b>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)</b>	Absence		
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	Absence		
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	Absence		
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	Absence		
<b>Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO<sub>2</sub></b>	Absence		
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	Absence		

Fait à Roncq le : 27/11/2017 Signataire : T. Dansette. Gérant.

## Ets DUMORTIER

Epices  Additifs  Mix

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 saucisse campagnard.**
- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.**

Déclaration nutritionnelle.	
<b>Energie (Kcal/100g)</b>	81.9
Protéines (g/100g)	4.2
Matières grasses (lipides) (g/100g)	0.6
dont acide gras saturés (g/100g)	0.1
Glucides (g/100g)	14.0
dont sucres	5.4
Fibres alimentaires (g/100g)	2.0
sel ( g/100g)	67.3
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.*