

FICHE TECHNIQUE

NOM DU PRODUIT : ASSAISONNEMENT A SAUCISSE CHARCUTIERE E162

NOM COMMERCIAL : SAUCISSE CHARCUTIERE E162 / CHARCUTIERE E162

REFERENCE : 0022

COMPOSITION : Sel, dextrose, épices extraits d'épices et arômes, colorant E162, exhausteur de goût : glutamate de sodium, antioxygènes : E300 - E301, acidifiant E262.

UTILISATION : 30 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 : Seau alimentaire de 2, 5, 10 ou 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 :

SAUCISSE CHARCUTIÈRE E162	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté	
KJ	587,1
Kcal	140,3
Protéine	1,6 g
Glucides	33,1 g
Lipides	0,1 g

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 : **SAUCISSE CHARCUTIERE E162 / REF 0022**

ALLERGENES MAJEURS	Présence	Absence (*)	Matière première Concernée
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 08 décembre 2014

Mise à jour le 21/02/24

Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques