

## **FICHE TECHNIQUE**

**NOM DU PRODUIT :** ASSAISONNEMENT A SAUCISSE CHARCUTIERE S.C.

**NOM COMMERCIAL :** SAUCISSE CHARCUTIERE SANS COLORANT

**REFERENCE :** 0020

**COMPOSITION :** Sel, dextrose, épices (dont poivre), arôme, antioxygènes : E300-E301, acidifiant E262, exhausteur de goût: E621.  
(pour denrées alimentaires, utilisation limitée)

**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 :**

| <b>GERMES</b>                 | <b>CRITERES DE REFERENCE</b> | <b>NORMES DE REFERENCE</b> |
|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 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**

| <b>SAUCISSE CHARCUTIÈRE SANS COLORANT</b>               |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté |        |
| KJ                                                      | 520,9  |
| Kcal                                                    | 124,5  |
| Protéine                                                | 2,1 g  |
| Glucides                                                | 26,9 g |
| Lipides                                                 | 0,6 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 SANS COLORANT / REF 0020**

| <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 |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                       |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Œufs et produits à base d'œuf                                                   |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Poissons et produits à base de poisson                                          |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Arachides et produits à base d'arachide                                         |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Soja et produits à base de soja                                                 |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose)                                   |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Fruits à coques et produits dérivés                                             |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                       |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg                                   |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Céleri et produits à base de céleri                                             |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                         |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Lupin et produits à base de lupin                                               |                 | <b>X</b>           |                                   |
| Mollusques et produits à base de mollusque                                      |                 | <b>X</b>           |                                   |

(\*) 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 01/01/2019

MAJ : 21/02/24, par Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques