

## ***FICHE TECHNIQUE MIX SAUCISSE FORESTIER.***

**Nature du produit :** *Produit complet pour saucisse et chair au gout de champignon.*

*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.  
Arome champignon(**gluten**) et arôme naturel de poivre noir.  
Dextrose.  
Epices : poivre, muscade, piment doux.  
Acidifiant : Acétate de sodium ou E 262 (2.50%).  
Mélange forestier (bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs  
Cèpes).  
Antioxygènes : Acide ascorbique ou E300.*

### **Mode d'utilisation :**

*Doser à 40 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.*

### **Conditionnement :**

*Seaux ou sachet de poids variable.*

## Données bactériologiques :

*Flore totale aérobie mésophile / Gr < 500 000*

*Coliformes totaux / Gr < 1000*

*Escherichia coli / Gr < 10*

*Salmonella dans 25 Gr : Absence*

*Levures / Gr < 1000*

*Moisissures / Gr < 1000*

## **Produit sans Organisme Génétiquement Modifié.**

(Selon les directives européennes 49/2000 et 50/2000)

**Ne contient aucun produit ayant fait l'objet d'un traitement par ionisation.**

<b>Déclaration nutritionnelle.</b>	
<b>Energie ( Kcal/100g)</b>	152,2
Protéines (g/100g)	6,8
Matières grasses ( lipides) (g/100g)	0,6
dont acide gras saturés (g/100g)	0,3
Glucides (g/100g)	29,4
dont sucres	24,2
Fibres alimentaires (g/100g)	1,0
sel ( g/100g)	51,7
<b>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.</b>	

# CERTIFICAT ALLERGENE

**Produit : Mix saucisse forestier.**

**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>	P	Blé, gluten.	Arome Champignon
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	A		
<b>Œufs et produits à base d'œufs</b>	A		
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	A		
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	A		
<b>Soja et produits à base de soja</b>	A		
<b>Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)</b>	A		
<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>	A		
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	A		
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	A		
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	A		
<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>	A		
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	A		

**Fait à Roncq le : 18/10/2024.**

**Signataire :**