

12/101 : ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE GOUT FROMAGE

1. Description du produit

Aspect : Poudre de couleur beige, au goût fromage.
Dosage : **60g** par kg de masse.
Utilisation : Pour produits à base de viande non-traités thermiquement. Se conformer à la réglementation en vigueur.

2. Liste des composants et origines

Ingrédients	(%)	Support(s) d'additifs ou d'arômes	Origine(s)
Poudre de fromage	40		Europe, Allemagne
Sel	25		Minérale : France
Dextrose	17,8		Végétale : Amidon de blé Belgique, Allemagne, France
Poudre de cheddar	10		Pays-Bas
Glutamate de sodium E621	4		Synthétique : France
Arômes	2,4		Extraits de levure : Microbien : culture cellulaire (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) Brésil
		Sel, Maltodextrine (pomme de terre), Huile de tournesol, Gomme arabique (E414)	Mélange de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes : Viande France
Erythorbate de sodium E316	0,8		Synthétique : Amidon de maïs Chine

Les origines géographiques des ingrédients mentionnées dans le tableau ci-dessus sont issues des données de nos fournisseurs, les origines peuvent être susceptibles de changer occasionnellement.

Etiquetage législatif :

Poudre de fromage 40% (fromage (**lait**), sel), Sel, Dextrose, Poudre de cheddar 10% (Cheddar 96% (**lait**), Sel émulsionné avec du phosphate de sodium E339), Exhausteur de goût : glutamate de sodium E621 (4%), Arômes, Antioxydant : erythorbate de sodium E316 (0,8%).

3. Conditions de stockage et conditionnement

3.1. CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver en emballage fermé, à température ambiante (idéalement < +15°C), à l'abri de la lumière et de l'humidité.
 DDM : **24 mois** à compter de la date de fabrication, dans son emballage d'origine.

3.2. CONDITIONNEMENT

Les emballages utilisés pour conditionner la référence sont conformes à la réglementation européenne en vigueur (*notamment au règlement (UE) n°10/2011 et ses modifications*).

Code article :	12/101	Emetteur(s) :	Letellier-Dejonghe C. (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Créée le :	09/03/2021		Letellier-Dejonghe C. (RQ)		Responsable du site
Révisée le :	09/04/2025				
Version :	D	Fiche technique :	FT.412		

4. Déclaration des allergènes

Conformément au règlement (UE) n°1169/2011 – Annexe II

	Céréales (gluten) et produits à base de céréales	Céleri et produits à base de céleri	Sulfites en concentration > 10mg/kg ou 10ml/l (en SO2)	Sésame et produits à base de sésame	Lait, produits laitiers et dérivés (dont lactose)	Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	Lupin et produits à base de lupin	Moutarde et produits à base de moutarde	Œufs et produits à base d'œufs	Soja et produits à base de soja	Poissons et produit à base de poissons	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés	Arachides et produits à base d'arachides
Présence	Non	Non	Non	Non	OUI	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Les ingrédients suivants : Maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon la directive 2007/68/CE du 27/11/2007.

◆ **Fabriqué dans nos ateliers où les allergènes suivants sont présents** : Céréales, Céleri, Sulfites, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Œufs, Soja et Arachides.

5. Critères microbiologiques

Selon un plan à 3 classes :

Critères	Valeurs max	Critères	Valeurs max
Flore aérobique mésophiles totale 30°C	< 200 000 ufc/g	ASR 46°C	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g	Levures – Moisissures	< 3000 ufc/g
Coliformes totaux 30°C	< 1000 ufc/g	<i>Salmonella</i> (/25g)	Absence
Coliformes fécaux 30°C	< 100 ufc/g		

6. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Les valeurs sont obtenues par le calcul :

	360	Kcal	1506	kJ
Energie				
Matières grasses			22	g/100g
Dont acides gras saturés			13,8	g/100g
Glucides			21,4	g/100g
Dont sucres			17,5	g/100g
Protéines			19,2	g/100g
Fibres alimentaires			0,1	g/100g
Sel			28,6	g/100g

7. Numéro de lot

Type : année (2 chiffres) –V (vrac) ou C (conditionné) – quantième de l'année (= jour de fabrication) (3 chiffres)

Exemple : 25C099 - Fabrication le 99e jour de l'année 2025

8. Sécurité alimentaire

Nous certifions que le produit est :

◆ **Sans huile de palme**

◆ **Sans nanoparticules** tels que définis par la recommandation européenne n°2011/696 du 18/10/2011 et le décret français n°2012-232 du 17/02/2012 et ses modifications.

Code article :	12/101	Emetteur(s) :	Letellier-Dejonghe C. (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Créée le :	09/03/2021		Letellier-Dejonghe C. (RQ)	Responsable du site	
Révisée le :	09/04/2025		Fiche technique :	FT.412	
Version :	D				

- 👉 **Aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM** à déclarer, tel que défini par les règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications. Il ne contient pas, ne consiste pas ou n'a pas été produit à partir d'OGM (Art. 9 du RCE/834/2007 § 3 et Annexe XIII du RCE/889/2008).
- 👉 **N'est pas ionisé** ou n'a pas subi un traitement par rayonnement ionisants.
- 👉 Conforme au règlement (CE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 (et ses modifications) concernant **les teneurs maximales pour certains contaminants** dans les denrées alimentaires.
- 👉 Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23 Février 2005 modifié **concernant les limites maximales applicables aux résidus pesticides**.
- 👉 Conforme au règlement (CE) n°231/2012 du 9 Mars 2012 **concernant les additifs**.

9. Suggestion d'étiquetage dans produit fini

Sous conditions du respect de la législation française se rapportant à vos applications tels que : Code des usages de la charcuterie – salaison, Code de la volaille...

Étiquetage conforme aux textes réglementaires en vigueur.

Poudre de **fromage** (fromage (**lait**), sel), Sel, Dextrose, Poudre de **cheddar** (Cheddar 96% (**lait**), Sel émulsionné avec du phosphate de sodium E339), Exhausteur de goût : E621, Arômes, Antioxydant : E316.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Remarque : Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et aux données techniques communiquées par nos fournisseurs. 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.

Code article :	12/101	Emetteur(s) :	Letellier-Dejonghe C. (RQ)	Approbateur :	Perron Julien
Créée le :	09/03/2021		Letellier-Dejonghe C. (RQ)		Responsable du site
Révisée le :	09/04/2025				
Version :	D	Fiche technique :	FT.412		