

# ***FICHE TECHNIQUE MIX SAUCISSE SANS COLORANT.***

**Nature du produit :** *Produit complet pour saucisse et chair. Sans colorant.*

*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.  
Dextrose.  
Epices : poivre concassé, muscade, piment doux.  
Acidifiant : Acétate de calcium ou E 263.  
Anti oxygènes : Acide ascorbique ou E300.  
Arome naturel de poivre noir.*

## **Mode d'utilisation :**

*Doser à 28 Gr au kilo de mêlée.*

## **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>	111.2
Protéines (g/100g)	0.6
Matières grasses (lipides) (g/100g)	0.6
Dont acide gras saturés (g/100g)	0.1
Glucides (g/100g)	25.5
Dont sucres	24.5
Fibres alimentaires (g/100g)	0.8
Sel (g/100g)	63.8
<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>	

*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.*

## CERTIFICAT ALLERGENE

### Produit : Mix saucisse sans colorant.

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

Fait à Roncq le : 06/04/2022.

Signataire :