

FICHE TECHNIQUE MIX A SAUCISSE SPECIAL CHARCUTERIE DES FLANDRES. Code : 9MS35

Nature du produit : *Produit complet pour saucisse.*

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
59223 RONCQ.*

*Tél : 03.20.26.55.44.
Fax: 03.20.26.10.02.*

Composition et caractéristique du produit :

Sel.

Dextrose.

Acidifiant : Acétate de calcium ou E 263 (3.90%).

Piment doux, muscade, ail, oignon, échalote, coriandre.

Antioxygène : Erythorbate de sodium ou E316 (1.75%).

Arôme naturel.

Colorant : Carmin. (dont 50% d'acide carminique) : (0.09 %).

Conforme au règlement 380/2012 du 3 mai 2012 relatif aux conditions d'utilisation des additifs contenant de l'aluminium.

INGREDIENTS	COMPOSANT	ORIGINE INGREDIENT	ORIGINE GEOGRAPHIQUE
SEL FIN		MINERAL	PAYS BAS / DANEMARK.
DEXTROSE		VEGETALE / BLE	EUROPE.
ACETATE OU E263		MINERAL	Allemagne.
PIMENT DOUX		VEGETAL	Espagne.
MUSCADE		VEGETAL	INDONESIE,SRI LANKA.
AIL		VEGETAL	CHINE.
OIGNON		VEGETAL	INDE.
ECHALOTTE		VEGETAL	CHINE,INDE.
CORIANDRE		VEGETAL	UKRAINE,BULGARIE,POLOGNE,RUSSIE.
ERYTHORBATE OU E316.		VEGETALE / RIZ	CHINE.
POIVRE S/SEL	SEL	MINERALE	France.
	AROME NATUREL	VEGETALE / EXTRAIT D'EPICE	INDE/INDONESIE/VIETNAM/SRI LANKA/BRESIL.
	CARBONATE DE MAGNESIUM E504 *	MINERAL	France.
CARMIN		INSECTE / COCHENILLE	PEROU.

** Ingrédient intégré à notre mélange(carry over)ne remplissant pas de rôle technologique dans la denrée alimentaire et de ce fait ne figurant pas dans la règle d'étiquetage du produit fini.*

Mode d'utilisation :

Doser à 25.67 Gr au kilo de m    .

Conservation :

D.L.U.O : 8 mois.

Conditionnement :

Sachet dose de 3.850 Kg net.

*Carton de 5 * 3.850 Kg.*

Palette de 32 cartons : 616.00 Kg.

Donn     bact    logiques :

Flore totale a    bie m    phile / 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 G    tiquement Modifi  .
(Selon les directives europ    ennes 49/2000 et 50/2000)

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

D����ration nutritionnelle.	
Energie (Kcal/100g)	132.0
Prot����nes (g/100g)	0.4
Mati����res grasses (lipides) (g/100g)	0.9
dont acide gras satur����s (g/100g)	0.5
Glucides (g/100g)	30.0
dont sucres	28.9
Fibres alimentaires (g/100g)	1.0
sel (g/100g)	58.9
Nb : les valeurs utilis����es pour le calcul des teneurs indiqu����es ci-dessus sont issues des informations des fournisseurs et ou d'autres donn����es provenant de sources Internet .Les valeurs communiqu����es doivent ����tre utilis����es ���� titre informatif.	

CERTIFICAT ALLERGENE

Produit : Mix saucisse spécifique charcuterie des Flandres.

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 ₂	A		
Lupin et produits à base de lupin	A		

Fait à Roncq le : 22/11/2023.

Signataire : T.DANSETTE

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.