

FICHE TECHNIQUE OU SPECIFIQUE

MIX COMPLET SAUCISSE DE JAMBON ET BALLOTINES - Réf. 150/06 (Assaisonnement pour charcuteries)

MODE ET DOSE D'EMPLOI : 45 g par kg de masse.

ASPECT : Gris - Brun

GOUT : Épicé

UTILISATION : Pour la fabrication de saucisse de jambon et ballotines.
Se conformer à la réglementation en vigueur.

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

Lactosérum :	30,00 %
Dextrose, lactose :	22,75 %
Protéines de lait :	16,00 %
Epices et Plantes aromatiques :	11,50 %
Diphosphates et triphosphates E450, E451 :	10,00 % dont P205 = (55%)
Arômes naturels :	5,10 %
Glutamate de sodium E621 :	2,00 %
Glucono-delta-lactone E575 :	1,00 %
Huile de tournesol *:	1,00 %
Acide ascorbique E300 :	<u>0,65 %</u>
TOTAL :	100,00 %

*L'huile de tournesol est un ingrédient intégré à notre mélange, qui devient une « substance de transfert » (ou carry over) dans le produit fini, puisqu'il ne remplit plus de rôle technologique dans la denrée alimentaire. A ce titre, il n'apparaît pas dans la règle d'étiquetage du produit fini.

▪ DETAIL DES INGREDIENTS COMPOSANT LE MIX :

Ingrédients	Supports d'additifs ou d'arômes	Présentation (en poudre, liquide, etc...)	Origines (1) - des ingrédients - géographiques (Pays)
Lactosérum	/	Produit en poudre	<u>Animale</u> : lait de vache Allemagne
Protéines de lait	/	Produit en poudre	<u>Animale</u> : lait de vache Danemark
Dextrose	/	Produit en poudre	<u>Végétale</u> : blé Europe
Epices (poivre blanc, macis) Et	/	Produit en poudre	<u>Végétale</u> Vietnam, Indonésie,
Plantes aromatiques (ail, oignon)	/	Produit en poudre	<u>Végétale</u> Chine, Inde, Égypte, France
Lactose	/	Produit en poudre	<u>Animale</u> : bovine – issu du lait de vache Allemagne
Diphosphates et triphosphates E450, E451	/	Produit en poudre	<u>Minérale</u> – <u>synthèse chimique</u> Maroc

SARL Au capital de 970.600 € - Siret : 347770919 00053 – CODE APE : 1084Z
N° EORI FR34777091900053 - N° TVA FR 72 347 770 919



Ingrédients	Supports d'additifs ou d'arômes	Présentation (en poudre, liquide, etc...)	Origines (1) - des ingrédients - géographiques Pays)
Arômes naturels	Maltodextrine : végétale : blé (Europe) Sel : minéral (Europe)	Produit en poudre Produit liquide	Extrait de levure : Microbien : culture cellulaire (Brésil) Préparation aromatisante : Végétale : Livèche (Europe) Substances aromatisantes naturelles : Végétale (USA) Extraits d'épices – Végétale (Oléorésines de cardamome, gingembre) Guatemala, Inde
Glutamate de sodium E621		Produit en cristaux de granulométrie fine	Végétale : betterave ou blé, Canne à Sucre France, Indonésie
Glucono-delta-lactone E575		Produit en poudre	Végétale : tapioca Chine
- Huile de tournesol		Produit légèrement Visqueux	Végétale : Tournesol Europe
- Tocopherol (E307)		Produit légèrement Visqueux	Synthèse Europe
Acide ascorbique E300		Produit en poudre	Végétale : maïs Chine
Auxiliaires technologiques			
Solvants			

(1) les origines mentionnées dans le tableau ci-dessus sont issues des données de nos fournisseurs, elles peuvent être susceptible de changer occasionnellement et ceci, bien entendu en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs. Dans tous les cas FIF a connaissance de ces changements et de ce fait peut mettre en place les actions nécessaires dans le cas d'une alerte.

REGLES D'ETIQUETAGE DU PRODUIT FINI : (sous condition du respect de la législation française se rapportant à vos applications tels que : Code des Usages de la charcuterie - salaison, Code de la Volaille, etc...)

Lactosérum, Protéines de lait, Dextrose, Épices et Plantes aromatiques, Lactose, Émulsifiants : E450, E451, Arômes naturels¹, Exhausteur de goût : E621, Acidifiant : E575, Antioxydant : E300

* Conformément au règlement n°1334/2008 CE du 16/12/2008 relatif à la déclaration des arômes

" Conforme aux textes réglementaires en vigueur "

▪ ATTESTATION NON OGM – NON IONISATION - CONTAMINANTS

↳ **MIX COMPLET SAUCISSE DE JAMBON ET BALLOTINES – Réf. 150/06**
(Assaisonnement pour charcuterie)

- est conforme aux textes réglementaires en vigueur (s'il est concerné par les textes) quant à la teneur en contaminant (pesticides, métaux lourds, aflatoxines, etc...)
- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation.

A STOCKER EN EMBALLAGE FERME, DANS UN ENDROIT SEC, A L'ABRI DE LA LUMIERE, A TEMPERATURE AMBIANTE PENDANT 24 MOIS

NB : La durée de la DLUO indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.

Se conformer aux prescriptions légales.

13/03/15

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 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.

MIX COMPLET SAUCISSE DE JAMBON ET BALLOTINES - Réf. 150/06
(Assaisonnement pour charcuteries)

DESCRIPTION :

A été spécialement élaboré avec des matières premières de haute qualité et sélectionnées par le procédé de mouture à froid pour préserver les arômes essentiels dans le produit fini et approprié pour la fabrication de saucisse de jambon et ballotines.
Se conformer à la réglementation en vigueur.

CARACTERISTIQUES
MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale aérobies mésophiles : < 200.000/g
Staphylocoques aureus : < 100/g
Coliformes totaux : < 1000/g
Coliformes fécaux : < 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs : < 10/g
Levures : < 1000/g
Moisissures : < 1000/g
Salmonelles : Absence/25 g
(selon plan à 3 classes)

MODE D'EMPLOI/DOSAGE :

45 g par kg de masse.

ETIQUETAGE/LEGISLATION :

Lactosérum, Protéines de lait, Dextrose, Epices et Plantes aromatiques, Lactose, Diphosphates et triphosphates E450, E451 P205 = (5,5%), Arômes naturels, Glutamate de sodium E621 (2%), Glucono-delta-lactone E575 (1%), Huile de tournesol, Acide ascorbique E300 (0,65%)

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée

A STOCKER EN EMBALLAGE FERME, DANS UN ENDROIT SEC, A L'ABRI DE LA LUMIERE,
A TEMPERATURE AMBIANTE PENDANT 24 MOIS

NB : La durée de la DLUO indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.

Se conformer aux prescriptions légales.

13/03/15

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 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.

ALLERGENES MAJEURS

MIX COMPLET SAUCISSE DE JAMBON ET BALLOTINES – Réf. 150/06 (Assaisonnement pour charcuteries)

	Présence OUI/NON	En cas de présence	
		Composant concerné	Éventuellement 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)	Non	/	/
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	/	/
Œufs et produits à base d'œufs	Non	/	/
Poissons et produits à base de poissons	Non	/	/
Arachides et produits à base d'arachides	Non	/	/
Soja et produits à base de soja	Non	/	/
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéine de lait)	Oui	Lactose ; caséinates de sodium ; protéines de lait ; lait de vache ; caséine	Dans les protéines de lait ou caséinates de sodium (caséinates de sodium, protéines de lait, lactose) Dans le lactosérum (protéines de lait, lactose, lait de vache, caséine) Dans le lactose (lactose et traces de caséinates de sodium)
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque de votre connaissance)	Non	/	/
Céleri et produits à base de céleri	Non	/	/
Moutarde et produit à base de moutarde	Non	/	/
Graine de sésame et produit à base de Graine de sésame	Non	/	/
Sulfite et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO2	Non	/	/
Lupin et produit à base de Lupin	Non	/	/
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	/	/

K. Saulier

|| **Nb** : 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.

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 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.

SARL Au capital de 970.600 € - Siret : 347770919 00053 – CODE APE : 1084Z
N° EORI FR34777091900053 - N° TVA FR 72 347 770 919

