

FICHE TECHNIQUE STABILISATEUR D

Nature du produit : *Produit pour saucisse et chair.*

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.
2, allée des trois lions
59223 RONCQ.*

Tél : 03.20.26.55.44.

Fax: 03.20.26.10.02.

Composition et caractéristique du produit :

Dextrose.

Exhausteur de goût : E621 : 35.40 %

Anti oxygène : E300.

Colorant : E 120. (Dont 50% d'acide carminique) :0.19%

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

Mode d'utilisation : *Mélanger à 4 Gr au kilo de mêlée.*

Conservation : *A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la
Lumière.
D.D.M : 12 mois.*

Données bactériologiques :

Flore totale aérobie mésophile / Gr < 500 000

Coliformes thermotolérants / Gr < 100

Staphylococcus aureus / Gr < 100

Salmonella dans 25 Gr : Absence

Levures / Gr < 500

Moisissures / Gr < 500

Conditionnement : *Sachet cutter, seaux ou sac.*

Ets DUMORTIER
2, allée des trois lions
59223 RONCQ
France

CERTIFICAT ALLERGENE

Produit : Stabilisateur D.

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)	Absence		
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Œufs et produits à base d'œufs	Absence		
Poissons et produits à base de poissons	Absence		
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
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)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂	Absence		
Lupin et produits à base de lupin	Absence		

Fait à Roncq le : 20/11/2017

Signataire : T. Dansette .Gérant.

Ets DUMORTIER

Epices Additifs Mix
2, allée des trois lions.59223 RONCQ
☎ : 03/20.26.55.44 - Fax : 03/20.26.10.02

Email : dumortier_sarl@nordnet.fr

CERTIFICAT OGM et IONISATION

- ✓ Selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, Ets Dumortier garantit à ses clients **qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire sur le produit : Stabilisateur D.**

- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.**

T. Dansette
Gérant.