

# Jaeger

## GLUTONI SEC SUP

### Code : C013905 - C013920

#### DESCRIPTION

Produit poudre

#### LISTE D'INGREDIENTS

Lactose ; dextrose ; sel ; antioxydants (0,6%) : érythorbate de sodium (E 316), ascorbate de sodium (E 301) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

##### Dosage d'application :

Saucissons secs : 15 à 23 g / kg de viande avec ajout de 22 à 26 g /kg de sel fin  
OU 15 à 23g/kg de viande avec ajout de 18g/kg sel nitrité et 4 à 8g/ kg de sel fin  
Saucisserie crue : de 8 à 10 g /kg

Nous vous conseillons d'utiliser:

- pour les grosses pièces: 15g/Kg de mix et 28g/Kg de sel ordinaire;
- pour les petites pièces: 23g/Kg de mix et 25g/Kg de sel ordinaire.

Possibilité d'ajouter de l'Episec Plus ou Ass pr Saucisson sec 8grs ou 5g/Kg de rougineutre ou 5 à 6g/Kg de rougiplus

**Application :** mélange asséchant et antioxydant sans polyphosphates, pour favoriser la maturation et la liaison des saucissons secs, dont la période de maturation / affinage est d'au moins 3 semaines

Dosage moyen préconisé : 8 g/Kg, rajouter de 22 à 26 g/Kg de sel fin. Convient également pour la charcuterie crue.

#### PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL ( / 100 g)

Energie (kcal)	337
(kJ)	1431
Humidité (g)	< 6
Protéines Nx6,25 (g)	< 1
Glucides (g)	81
Sucres (g)	81
Fibres (g)	0
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Sodium (mg)	5000
Sel (g)	13 +/-3
Ingrédients sucres (g)	86
Teneur en P205 (g)	0

#### NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30 °C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44 °C	≤ 10/g
ASR 46 °C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

#### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

# Jaeger

## GLUTONI SEC SUP

### Code : C013905 - C013920

#### DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 Mois A conserver entre 15 et 25° C  
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

#### CONDITIONNEMENT

Référence en C013905 : 4 doses de 5 kg (sac aluminium) par carton  
Référence en C013920 : En sac papier de 20 kg

#### ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	présence	lactose
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

#### Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

#### Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

#### Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

#### Remarque

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

*L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage du produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.*

#### BUREAU COMMERCIAL

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81