

# Jaeger

## GLUTONI SEC N114

### Code : C014305

#### DESCRIPTION

Produit poudre

#### LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; sel ; épice et plante aromatique ; conservateur : nitrate de potassium (E 252) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; antioxydants : érythorbate de sodium (E 316), ascorbate de sodium (E 301) ; arômes naturels

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

**Dosage d'application :** 20 à 30 g/kg selon la qualité des produits à fabriquer, rajouter le sel fin selon habitudes. Nous vous conseillons d'ajouter 23 g/kg de sel ordinaire pour les petites pièces et 26 g/kg pour les grosses pièces.

**Applications :** mélange assaisonné complet pour la fabrication de saucisson sec sans phosphates sans colorants

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

Energie (kcal)	307
(kJ)	1303
Humidité (g)	< 9
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Glucides (g)	73
Sucres (g)	72
Fibres (g)	< 1
Protéines Nx6,25 (g)	< 1
Sodium (mg)	6700
Sel (g)	17 +/-3
Ingrédients sucres (g)	79

#### 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

#### 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

4 doses de 5 kg (sac aluminium) par carton

#### 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)	absence
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.*