

# Jaeger

## ENROBAGE BOMBAY

### Code : R113331 - R113310

#### DESCRIPTION

Produit poudre, présence de marquants

#### LISTE D'INGREDIENTS

*Epice et plantes aromatiques ; légumes (poivrons, carotte) ; graine de millet décortiquée ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique*

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Application : assaisonnement pour enrobage de viandes

Dosage: 40 à 50g/Kg de viande

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

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Humidité (g)            | < 10 |
| Protéines Nx6,25 (g)    | 10   |
| Glucides (g)            | 65   |
| Sucres (g)              | 23   |
| Fibres (g)              | 18   |
| Lipides (g)             | 3    |
| Acides gras saturés (g) | < 1  |
| Sodium (mg)             | 100  |
| Sel (g)                 | < 1  |

#### 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

10 doses de 1 kg (sac plastique) par carton

En sac papier de 10 kg

Bureau commercial

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

# Jaeger

## ENROBAGE BOMBAY

### Code : R113331 - R113310

#### 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 |

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

#### 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

*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 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*