

Jaeger

S.C.P. SAUCISSE DE FRANCFORT NG

Code : C213703

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; stabilisants : triphosphate pentasodique (E 451i), diphosphate tétrasodique (E 450iii) ; sel ; isolat protéique de soja ; épices et plantes aromatiques ; antioxydant : ascorbate de sodium (E 301) ; arômes et arômes de fumée ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; poireau ; colorant : carmin de cochenille (E 120)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 25 g à 30 g/kg de mûlée mise en oeuvre; rajouter 16 à 17 g/kg de sel nitrité
Pour un produit de qualité supérieure, dosage maxi 21g de mix / kg de mûlée.

Application : liant assaisonné pour la fabrication de saucisses pâte fine, saucisses de Francfort, etc...

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Energie (kcal) | 240 |
| (kJ) | 1017 |
| Humidité (g) | < 7 |
| Lipides (g) | 2 |
| Acides gras saturés (g) | < 1 |
| Glucides (g) | 47 |
| Sucres (g) | 46 |
| Fibres (g) | 1 |
| Protéines Nx6,25 (g) | 8 |
| Sodium (mg) | 11700 |
| Sel (g) | 10 +/-3 |
| Ingrédients sucres (g) | 50 |
| Teneur en P2O5 (g) | 14 +/-0,5 |
| SF-001 (Scansmoke PB 1110) (g) | < 0,1 |
| SF-004 (Scansmoke SEF 7525) (g) | < 0,1 |
| Acide carminique (g) | 0,02 |

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

Bureau commercial

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

Jaeger

S.C.P. SAUCISSE DE FRANCFORT NG

Code : C213703

CONDITIONNEMENT

En seau de 3 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) | absence | |
| Soja et produits dérivés | présence | isolat protéique de soja |
| 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 règlement 1321/2013/UE fixe des teneurs maximales en produits primaires d'arômes de fumée par catégorie de denrées alimentaires. Il convient à l'utilisateur final de vérifier que l'emploi de ce produit est conforme à ce règlement, en calculant les teneurs en produits primaires d'arômes de fumée en fonction de son propre dosage d'application. Le service Documentation Technique et Réglementation reste à votre disposition pour tout complément d'information.

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.