

Jaeger

CARMICHAIR AUX HERBES

Code : C103365

DESCRIPTION

Produit poudre, présence de marquants

LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; sirop de glucose ; plantes aromatiques ; saccharose ; arômes ; antioxydants : érythorbate de sodium (E 316), acide ascorbique (E 300) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; correcteur d'acidité : acétate de sodium (E 262i) ; dextrose ; conservateur : nitrate de potassium (E 252) ; colorants : carmin de cochenille (E 120), curcumine (E 100)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application :

Dosage: 35 à 36 g/kg de mûlée; produit complet à diluer dans l'eau ou la glace utilisée pour la mûlée, ne rajouter aucun autre additif, ni sel, ni sucres

Application : assaisonnement complet pour saucisses fraîches aux herbes.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	157
(kJ)	659
Lipides (g)	2
Acides gras saturés (g)	< 1
Glucides (g)	30
Sucres (g)	13
Protéines Nx6,25 (g)	3
Sel (g)	53 +/-3
Sodium (mg)	21300
Fibres (g)	3
Humidité (g)	< 6
Ingrédients sucres (g)	24 +/-2

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

En seau de 5 kg

Bureau commercial

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

Jaeger

CARMICHAIR AUX HERBES Code : C103365

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 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