

Jaeger

GRILLADINE MEXICAINE

Code : C025033

DESCRIPTION

Produit poudre, présence de marquants
 Mix pour assaisonnement avec sel, sans salpêtre. Présence de marquants.
 Destiné à des applications multiples :
 - Saucisserie
 - Aromatisation de plats cuisinés
 - Enrobages de pièces de viandes
 - Réalisation de burgers, hâchés et autres boulettes de viande.

Notes aromatiques: cumin, fumé

LISTE D'INGREDIENTS

Epices et plantes aromatiques ; sel ; légumes (tomate, betterave rouge, poivrons) ; dextrose ; arômes et arômes de fumée ; huile de tournesol ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application (Ne pas rajouter de sel) :
 Application saucisse : 40g/kg de mêlée.
 Application plats cuisinés émincés ou poêlés : 35 à 40g/kg de viande
 Application enrobage : en saupoudrage
 Application dans les hâchés : 30-40 g/kg selon recettes.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	242
(kJ)	1013
Humidité (g)	< 7
Lipides (g)	8
Acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	30
Sucres (g)	17
Fibres (g)	11
Protéines Nx6,25 (g)	7
Sodium (mg)	15000
Sel (g)	38 +/-3
SF-005 (SmokEz C-10) (g)	< 0,1

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

BUREAU COMMERCIAL

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

Jaeger

GRILLADINE MEXICAINE Code : C025033

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 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	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 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.

BUREAU COMMERCIAL

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