

# Jaeger

## SCP TERRINE DE POISSON Code : C013403

### DESCRIPTION

Produit poudre

### LISTE D'INGREDIENTS

Farine de riz ; dextrose ; concentré de protéines de soja ; gélatine (porcine) ; blanc d'œuf en poudre ; huile de tournesol ; épice ; arômes naturels ; stabilisant : polysorbate 80 - auxiliaire technologique (E 433)

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 80 à 90 g/kg de mûlée

Applications : liant assaisonné pour terrine de poisson ou de légumes. pour les terrines de poisson rajouter 18g/kg de sel fin , fumet de poisson ou fumet de crustacé selon le goût désiré, crème fraîche etc..

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

Energie (kcal)	359
(kJ)	1523
Humidité (g)	< 12
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 1
Acide gras trans (g)	< 0,1
Glucides (g)	60
Sucres (g)	25
Fibres (g)	3
Protéines Nx6,25 (g)	26
Sodium (mg)	200
Sel (g)	1 +/-0,5
Ingrédients sucres (g)	28

### 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 3 kg

### BUREAU COMMERCIAL

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

#### 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	
Œufs et produits dérivés	présence	blanc d'œuf en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	présence	concentré de protéines 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 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.*