

# Jaeger

## SAVEUR PERIGOURDINE

### Code : C011631

#### DESCRIPTION

Produit poudre

#### LISTE D'INGREDIENTS

##### 1- Composants aromatisants :

Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

##### 2- Composants non aromatisants :

Eau ; sel ; saccharose ; maltodextrine

##### 3- Additifs auxiliaires technologiques :

Conservateurs : sorbate de potassium (E 202) , benzoate de sodium (E 211)

##### 4- Autres additifs :

Néant

##### 5- Substances à quantités limitées :

Safrol et isosafrol, méthyleugénol

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Conformément au règlement 1334/2008/CE

Arôme

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application :

5 à 6 g /kg dans les produits de charcuterie;

10 à 15 g/ kg dans les applications culinaires.

Applications : renforce le goût truffé dans les boudins blancs truffés, dans les pâtés et terrines de foie, mousse à base de foie gras, pâtés en croute et toutes les sauces à base de truffes et champignons.

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

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Energie (kcal/kJ)       | 126kcal / 534kJ |
| Humidité (g)            | 41+/-3          |
| Protéines Nx6,25 (g)    | 13              |
| Glucides (g)            | 16              |
| Sucres (g)              | 12              |
| Fibres (g)              | < 1             |
| Lipides (g)             | <1              |
| Acides gras saturés (g) | <0,1            |
| Sodium (mg)             | 7100            |
| Sel (g)                 | 18+/-3          |

#### 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

## SAVEUR PERIGOURDINE

### Code : C011631

#### CONDITIONNEMENT

Bidon de 1kg

#### 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   | présence | Arômes |

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

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