Jaeger

SAVEUR AIL
Code : C010101

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

1- Composants aromatisants :
Préparations aromatisantes
2- Composants non aromatisants :
Sel ; maltodextrine ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique
3- Additifs auxiliaires technologiques :
Antiagglomérant : silice colloïdale - auxiliaire technologique
4- Autres additifs :
Néant

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Conformément au règlement 1334/2008/CE
Arôme naturel d'ail

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : 1 à 5 g/kg pour les produits de charcuterie
5 à 10 g/L pour les sauces

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	153
(kJ)	651
Humidité (g)	< 6
Protéines Nx6,25 (g)	0,1
Glucides (g)	36
Sucres (g)	2
Fibres (g)	< 0,1
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Sodium (mg)	23600
Sel (g)	60 +/-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
Stocker dans un endroit frais et sec

CONDITIONNEMENT

Référence en C010101 : En pots de 1 kg (8 par cartons)

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

Cap Traiteur
le jardin des saveurs

Jaeger

SAVEUR AIL
Code : C010101

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 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

Cap Traiteur
le jardin des saveurs