

LABELCHAIR AC/AS SANS E

Mélange d'ingrédients et d'additifs pour préparations de viande

■ DEFINITION

Mélange d'ingrédients pour la fabrication de saucisses ou chairs de porc, boeuf ou volaille.

■ COMPOSITION

Sel, sirop de glucose, vinaigre blanc, épices, arômes naturels, betterave rouge.

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

Sel, sirop de glucose, vinaigre blanc, épices, arômes naturels, betterave rouge.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

- * Non OGM selon les règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.
- * Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.
- * Selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications, les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

Produit dans un atelier où les allergènes suivants peuvent être présents : blé et céréales contenant du gluten, produits laitiers, soja, crustacés, oeufs, poissons, mollusques et produits de la pêche, céleri, moutarde, sésame, sulfites .

■ ORIGINES GEOGRAPHIQUES DES COMPOSANTS

Sel	France
Sirop de glucose	Europe, France
Vinaigre blanc	Afrique du nord
Epices	Afrique, Amérique du sud, Asie (hors Chine/Inde/Japon), Chine Indonésie
Arômes naturels	Europe, France
Betterave rouge	Europe

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité en fonction des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

■ DOSE ET MODE D'EMPLOI

Doser à 38 g/kg de matière mise en oeuvre.

Ne rajouter ni sel ni sucres.

Ajouter une dose de ferment BFM pour améliorer la conservation.

Pour denrées alimentaires: emploi limité.

■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES
Valeurs Nutritionnelles g/100g :

Energie	155 kcal / 647 kJ
matière grasse	> 0.6
dont - acides gras saturés	0.1
- acides gras mono-insaturés	0.1
- acides gras polyinsaturés	0.1
glucides	< 34.7
dont - sucres	6.0
- amidon	0
- polyols	0
fibres	< 2.5
protéines	≤ 1.3
% sodium	< 20.5
Sel calculé (Na * 2,5)	51.3
Sel (NaCl)	51.1

Microbiologiques :

Flore totale aérobie mésophile	< 150.000/g
Anaérobie sulfite-réducteurs	< 30/g
Coliformes thermotolérants	< 10/g
Coliformes totaux	< 500/g
Listéria monocytogènes	absence/25g
Salmonelles	absence/25g
Staphylocoques pathogènes	absence/1g

■ CONDITIONNEMENT

Seau 10 Kg
Sachet 0,38 Do

■ STOCKAGE ET DUREE DE VIE

18 mois de conservation dans l'emballage d'origine fermé, conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.

FT N° 5127 Version 06 - mise à jour le 26/04/2016

REFERENCES INTERNES : CO02132 010, CO02132 EC

134670