

## **LABELMERGUEZ AC2/AS SANS E**

Mélange d'ingrédients et d'additifs pour merguez

### ■ DEFINITION

Mélange d'ingrédients pour la fabrication de merguez

### ■ COMPOSITION

Sel, épices, sirop de glucose, dextrose, arômes naturels, vinaigre blanc, betterave rouge, plantes aromatiques, ingréd./additifs de transfert: huile de tournesol.

### ■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENTS

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

### ■ 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
Epices	Asie (hors Chine/Inde/Japon), Chine, Europe, Inde
Sirop de glucose	Europe, France
Dextrose	France
Arômes naturels	Afrique du nord, Amérique du nord, Europe, France
Vinaigre blanc	Afrique du nord
Betterave rouge	Europe
Plantes aromatiques	Afrique du nord, 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 60 g/kg.  
Utiliser des ferments pour la conservation.

*Pour denrées alimentaires: emploi limité.*

**■ CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES**
**Valeurs Nutritionnelles g/100g :**

Energie	257 kcal / 1074 kJ
matière grasse	> 5.6
dont - acides gras saturés	0.5
- acides gras mono-insaturés	0.9
- acides gras polyinsaturés	1.8
glucides	< 44.1
dont - sucres	15.8
- amidon	0
- polyols	0
fibres	< 7.5
protéines	≤ 3.8
% sodium	< 13.4
Sel calculé (Na * 2,5)	33.5
Sel (NaCl)	33.3

**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 0,6 Do  
Sachet 1,2 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° 5022 Version 09 - mise à jour le 04/04/2016

**REFERENCES INTERNES : AS01070 010, AS01070 EC, AS01070 DOS**

**133560**