



FICHE TECHNIQUE OU SPECIFIQUE

EPICE PATE DE CAMPAGNE - Réf. C16025

MODE ET DOSE D'EMPLOI : 10 g par kg de masse. **Rajouter le sel nitré selon habitude env. 20 g.**

ASPECT : Poudre couleur brune Pantone 468 C

GOUT : Epicé

UTILISATION : Pour pâté de campagne type breton ou produits similaires.

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Epices et Plantes aromatiques : | 74,00 % |
| Arômes naturels : | 25,00 % |
| Huile de tournesol : | 1,00 % (Auxiliaire technologique) |
| Total : | 100,00 % |

▪ **DETAIL DES INGREDIENTS COMPOSANT LE MIX** :

| Ingrédients | Supports d'additifs ou d'arômes | Présentation (en poudre, liquide, etc.) | Origines ▪ des ingrédients ▪ géographiques (1) (Pays) |
|--|--|--|--|
| Epices (poivre blanc, muscade, coriandre) et Plantes aromatiques (ail, oignon, marjolaine) | / | Produit en poudre Produit en poudre | Végétale Vietnam, Indonésie, Europe Végétale Chine, Égypte, Allemagne, Hongrie |
| Arômes naturels | Maltodextrine : végétale : blé (Europe) Sel : minéral (Europe) | Produit en poudre Produit liquide | Extrait de levure : Microbien : culture cellulaire (Brésil) Préparation aromatisante : Végétale : Livèche (Europe) Substances aromatisantes naturelles : Végétale (USA) Extraits d'épices – Végétale (Oléorésines de cardamome, Gingembre) Guatemala, Inde |

| Auxiliaires technologiques | | |
|---|---|-----------------------------|
| Huile de tournesol stabilisée avec du Tocopherol (E307) | / | Produit légèrement visqueux |
| Solvants | / | |

(1) les origines géographiques des ingrédients mentionnées dans le tableau ci-dessus sont issues des données de nos fournisseurs, les origines peuvent être susceptibles de changer occasionnellement et ceci, bien entendu en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs. Dans tous les cas CARLA a connaissance de ces changements et de ce fait peut mettre en place les actions nécessaires dans le cas d'une alerte.

REGLES D'ETIQUETAGE DU PRODUIT FINI : (sous condition du respect de la législation française se rapportant à vos applications tels que : Code des Usages de la charcuterie - salaison, Code de la Volaille, etc...)

Epices et Plantes aromatiques, Arômes naturels



" Pour être en conformité avec la directive 2007/68/CE du 27/11/2007, veuillez consulter le document « allergènes majeurs » en annexe ; ce document étant en conformité avec le décret n° 2008-1153 du 07/11/2008"

▪ ATTESTATION NON OGM – NON IONISATION - CONTAMINANTS

Nous soussignés, CARLA SARL - 73c, rue du Général Leclerc - 67570 LA CLAQUETTE certifions par la présente que le produit :

↳ **EPICE PATE DE CAMPAGNE – Réf. C16025**

- est conforme aux textes réglementaires en vigueur (s'il est concerné par les textes) quant à la teneur en contaminant (pesticides, métaux lourds, aflatoxines, etc...)
- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation.

A STOCKER EN EMBALLAGE FERME, DANS UN ENDROIT SEC, A L'ABRI DE LA LUMIERE, A TEMPERATURE AMBIANTE PENDANT 24 MOIS

NB : La durée de la DLUO indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.

Se conformer aux prescriptions légales.

28/06/2014



FICHE TECHNIQUE OU SPECIFIQUE

EPICE PATE DE CAMPAGNE - Référence : C16025

| | |
|--|--|
| <u>DESCRIPTION :</u> | A été spécialement élaboré avec des matières premières de haute qualité et sélectionnées par le procédé de mouture à froid. Approprié pour la fabrication de pâté de campagne type breton ou produits similaires. |
| <u>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :</u> | Flore totale aérobies mésophiles : < 200.000/g Staphylocoques aureus : < 100/g Coliformes totaux : < 1000/g Coliformes fécaux : < 100/g Anaérobies sulfito-réducteurs : < 10/g Levures : < 1000/g Moisissures : < 1000/g Salmonelles : Absence/25 g (selon plan à 3 classes) |
| <u>MODE D'EMPLOI / DOSAGE :</u> | 10 g par kg de masse. <u>Rajouter le sel nitré selon habitude env. 20 g</u> |
| <u>ETIQUETAGE / LEGISLATION :</u> | Epices et Plantes aromatiques, Arômes naturels, Huile de tournesol (Auxiliaire technologique) Pour denrées alimentaires, utilisation limitée |
| <u>STOCKAGE :</u> | A stocker en emballage fermé, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante pendant 24 mois <i>NB : La durée de la DLUO indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.</i> |

Se conformer aux prescriptions légales.

28/06/2014



ALLERGENES MAJEURS

EPICE PATE DE CAMPAGNE – Réf. C16025

| | Présence OUI/NON | En cas de présence | |
|--|---------------------|---------------------|--|
| | | Composant concerné | Eventuellement ensemble contenant le composant concerné |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) | Non | / | / |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Non | / | / |
| Œufs et produits à base d'œufs | Non | / | / |
| Poissons et produits à base de poissons | Non | / | / |
| Arachides et produits à base d'arachides | Non | / | / |
| Soja et produits à base de soja | Non | / | / |
| Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéine de lait) | Non | / | / |
| Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque de votre connaissance) | Non | / | / |
| Céleri et produits à base de céleri | Non | / | / |
| Moutarde et produit à base de moutarde | Non | / | / |
| Graine de sésame et produit à base de Graine de sésame | Non | / | / |
| Sulfite et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO2 | Oui | Max. 93 ppm* | Dans l'ail et l'oignon |
| Lupin et produit à base de Lupin | Non | / | / |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Non | / | / |

Fait à : LA CLAQUETTE le 28/06/2014

Par : Linda HEILIG

Fonction : Responsable Qualité

** Le taux de sulfites indiqué ci-dessus correspond à la teneur maximale (en mg/kg ou en ppm) dans **le mix***

NB : La teneur maximale de sulfites dans le produit fini (en respectant le dosage indiquée ci-dessus) est de ce fait : Inférieure à 10 ppm et/ou 10 mg/kg ; donc conforme à la limite autorisée sans obligation de déclaration sur votre étiquetage (du client)