

CODE

FICHE TECHNIQUE

page 1/2

C15006**SAUCISSE DE FRANCFORT****UTILISATION**

Assaisonnement sans sel adapté pour la fabrication de saucisse de Francfort - knack.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI

5 g par kg de masse

COMPOSITION

Dextrose, Épices, Glutamate de sodium E621 (10%), Arômes naturels

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée

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...)

Dextrose, Épices, Exhausteur de goût : E621, Arômes naturels

* Conformément au règlement n°1334/2008 CE du 16/12/2008 relatif à la déclaration des arômes

" Pour être en conformité avec le règlement (UE) n°1169/2011 , veuillez consulter le document « allergènes majeurs » en annexe .

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conservé le produit dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. NB : La durée de la DLUO indiquée est garantie également après ouverture du contenant à condition de bien refermer ce dernier.

DLUO

24 mois

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (selon plan à 3 classes)

Flores totales aérobies mésophiles :	< 200.000/g
Staphylocoques aureus :	< 100/g
Coliformes totaux :	< 1000/g
Coliformes fécaux :	< 100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs :	< 10/g
Levures :	< 1000/g
Moisissures :	< 1000/g
Salmonelles :	Absence/25 g

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.

CODE

FICHE TECHNIQUE

page 2/2

C15006

SAUCISSE DE FRANCFORT

ATTESTATION

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

ALLERGENES MAJEURS

LISTE DES ALLERGENES	Présence oui/non	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	NON	
Lupin et produit à base de Lupin	NON	
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	

NB : Les ingrédients suivants : Maltodextrine de blé et/ou sirop de glucose de blé et/ou dextrose de blé sont exemptés de l'obligation de déclaration selon la directive 2007/68/CE du 27/11/2007

Version

25/09/2015

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.