

CODE

FICHE TECHNIQUE

page 1/2

C14011

QUATRES EPICES SANS SEL

UTILISATION

A été spécialement élaboré avec des matières premières de haute qualité et sélectionnées. Approprié pour la fabrication de charcuteries.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI

4g par kg de masse. En respectant le dosage indiqué, la teneur en coumarine dans les produits finis sera conforme à la limite autorisée (2mg/kg)

COMPOSITION

Epices

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...)

Epices

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

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver 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

C14011

QUATRES EPICES SANS SEL

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	

Version

20/01/2016

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.