



Fiche technique produit

Artikel-Nr.	M42935																											
Désignation de l'article:	Marinade Tex Mex																											
Dénomination de vente:	Marinade brillante																											
Utilisation:	150-200g / kg de tranches de viande																											
Conditions de stockage:	Température ambiante - agiter avant usage																											
DLUO:	24 mois à partir de la date de production																											
Recommandation de déclaration:	Graisse végétale (huile végétale (colza), graisse végétale hydrogénée (colza), épices (dont moutarde), sel, dextrose, poivron, arôme, extrait d'épice																											
Déclaration des allergènes:	Moutarde																											
Ingrédients:	Graisse végétale (huile végétale (colza), graisse végétale hydrogénée (colza), épices (moutarde , piment, coriandre, oignon, nutmeg, ail), sel, dextrose, poivron, arôme, extrait d'épice																											
Caractéristiques Organoleptiques: Liquide																												
Caractéristiques microbiologiques.:	<table><thead><tr><th></th><th>ligne directrice</th><th>maximum</th></tr></thead><tbody><tr><td>Flore totale:</td><td><100.000 ufc/g</td><td><1.000.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures et moisissures:</td><td><10.000 ufc/g</td><td><100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>E.coli:</td><td><100 ufc/g</td><td><1.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonelles:</td><td>-</td><td>p.d./25 g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus:</td><td><1.000 ufc/g</td><td><10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>sulfite red. clostridium (spores):</td><td><1.000 ufc/g</td><td><10.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Listeria:</td><td>-</td><td><100 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus Aureus:</td><td><100 ufc/g</td><td><1000 ufc/g</td></tr></tbody></table>		ligne directrice	maximum	Flore totale:	<100.000 ufc/g	<1.000.000 ufc/g	Levures et moisissures:	<10.000 ufc/g	<100.000 ufc/g	E.coli:	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g	Salmonelles:	-	p.d./25 g	Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g	sulfite red. clostridium (spores):	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g	Listeria:	-	<100 ufc/g	Staphylococcus Aureus:	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
	ligne directrice	maximum																										
Flore totale:	<100.000 ufc/g	<1.000.000 ufc/g																										
Levures et moisissures:	<10.000 ufc/g	<100.000 ufc/g																										
E.coli:	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g																										
Salmonelles:	-	p.d./25 g																										
Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g																										
sulfite red. clostridium (spores):	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g																										
Listeria:	-	<100 ufc/g																										
Staphylococcus Aureus:	<100 ufc/g	<1000 ufc/g																										
valeurs nutritionnelles pour 100g:	<table><tbody><tr><td>Valeur énergétique [kcal]</td><td>710</td></tr><tr><td>Valeur énergétique [kJ]</td><td>2921</td></tr><tr><td>Protéines [g]</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Glucides [g]</td><td>5.7</td></tr><tr><td>Sucres [g]</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Lipides [g]</td><td>75.2</td></tr><tr><td>Acides gras saturés [g]</td><td>12.7</td></tr><tr><td>Fibres alimentaires [g]</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Sel [g]</td><td>14.2</td></tr><tr><td>Sodium [g]</td><td>5.6</td></tr></tbody></table>	Valeur énergétique [kcal]	710	Valeur énergétique [kJ]	2921	Protéines [g]	1.8	Glucides [g]	5.7	Sucres [g]	1.4	Lipides [g]	75.2	Acides gras saturés [g]	12.7	Fibres alimentaires [g]	1.3	Sel [g]	14.2	Sodium [g]	5.6							
Valeur énergétique [kcal]	710																											
Valeur énergétique [kJ]	2921																											
Protéines [g]	1.8																											
Glucides [g]	5.7																											
Sucres [g]	1.4																											
Lipides [g]	75.2																											
Acides gras saturés [g]	12.7																											
Fibres alimentaires [g]	1.3																											
Sel [g]	14.2																											
Sodium [g]	5.6																											
Traçabilité:	La traçabilité (en amont/en aval) de tous les ingrédients du produit est disponible à tout moment sur la base du numéro de lot attribué et du code article.																											
Modification génétique:	Le produit n'a pas été modifié génétiquement et ne contient pas de matières premières modifiées génétiquement. Le produit est soumis au règlement (CE) n° 1829/2003 et ne doit pas être déclaré selon le règlement (CE) n° 1830/2003																											
Ionisation:	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés																											

Toutes les indications physiques et chimiques mentionnées ci dessous sont des moyennes. Elles ne peuvent donner lieu à des exigences de garanties ou de responsabilités de produit et ne peuvent être la base de réclamations. Cette spécification ne remplace pas le contrôle d'entrée des marchandises réalisé par le client.

Nous garantissons que le produit contient uniquement les ingrédients allergéniques mentionnés sur l'étiquetage. Cependant, même compte tenu des mesures d'hygiène approfondies, des contrôles en fabrication et production, ainsi que les principales bonnes pratiques agricoles de nos fournisseurs agréés en amont, nous ne pouvons donner la garantie complète



Fiche technique produit

qu'aucune contamination croisée ne peut se produire au cours des différents processus. Les évaluations mentionnées sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être garanties que sur la base des informations disponibles à l'heure actuelle. Dans le cadre de notre système de management de la qualité, nous avons formé nos employés et pris le maximum de précautions pour éviter les contaminations croisées.

Les données bactériologiques ne peuvent être assurées que dans le cadre de l'assurance statistique de notre procédure d'échantillonnage selon DIN 10 220 (prélèvement ayant pour but d'examiner les caractéristiques quantitatives et qualitatives d'épices et d'ingrédients).

Le produit n'est pas un nouveau produit alimentaire selon la réglementation CE 258/97 ou ne contient pas d'ingrédients considérés comme nouveaux produits alimentaires.

Tous les matériaux d'emballage en contact direct avec le produit sont conformes aux règlements CE 1935/2004, 72/2002 et 10/2011 et à leurs mises à jour et sont adaptés pour le type d'utilisation spécifique auxquels ils sont destinés. Les documents correspondants sont en possession du site de fabrication du produit.

Le produit est en conformité avec toutes les réglementations légales de la Communauté Européenne.

Le risque de corps étranger a été pris en compte dans une analyse des risques. Nous avons pris les mesures appropriées pour le produit afin d'éviter l'apparition de corps étrangers (par exemple l'installation de tamis, aimant, détecteurs de métaux). Notre société est certifiée selon la norme reconnue GFSI (Global Food Safety Initiative). Ce produit est fabriqué, stocké et transporté conformément à cette norme."

31.10.2012 10:16:38 - Art.-Nr.: M42935