

Jaeger

SAMIX SUP

Code : C000210 / C000220

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Dextrose ; sel ; saccharose ; antioxydants (2%) : érythorbate de sodium (E 316), ascorbate de sodium (E 301) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; arômes naturels

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application : Dosage maxi autorisé 6g/kg de viande mise en œuvre.

Application pour injection de pièce de jambon (15%) : 10L d'eau froide ; 0.48 kg de Samix Sup ; 1.45 kg de sel nitré ; 150g de « délice arôme jambon ».

Application en trempage 48-72h, cuisson en marmites à 75°C : 10L d'eau froide ; 2.30 kg de sel nitré ; 400g de « Délice arôme bouillon » ; 850 g de Samix Sup.

Diluer le produit dans l'eau froide (4°C maxi). Ne diluer ensuite le sel nitré qu'après dissolution complète du produit.

Applications : produit sans nitrates, sans phosphates, pour la fabrication de pièces saumurées cuites sans adjonction de polyphosphates, saumure pour jambon de qualité supérieure.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Humidité (g)	< 9
Protéines Nx6,25 (g)	< 0,1
Glucides (g)	78
Sucres (g)	73
Fibres (g)	0
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Sodium (mg)	5500
Sel (g)	13 +/-3
Ingrédients sucres (g)	84

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

18 mois A conserver entre 15 et 25°C

Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

Jaeger

SAMIX SUP

Code : C000210 / C000220

CONDITIONNEMENT

Référence en C000210 : En sac papier de 10 kg
Référence en C000220 : En sac papier de 20 kg

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Œufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question

Bureau commercial

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81

PRODUIT DISTRIBUE PAR LA COOPERATIVE DES CHARCUTIERS DE L'ALLIER 0470295787