

# Jaeger

## GRILLADINE MEXICAINE

### Code : C025033

#### DESCRIPTION

Produit poudre, présence de marquants  
 Mix pour assaisonnement avec sel, sans salpêtre. Présence de marquants.  
 Destiné à des applications multiples :  
 - Saucisserie  
 - Aromatisation de plats cuisinés  
 - Enrobages de pièces de viandes  
 - Réalisation de burgers, hâchés et autres boulettes de viande.  
 Notes aromatiques: cumin, fumé

#### LISTE D'INGREDIENTS

Epices et plantes aromatiques ; sel ; légumes (tomate, betterave rouge, poivrons) ; dextrose ; arôme et arômes de fumée ; huile de tournesol ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i)

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application (Ne pas rajouter de sel) :  
 Application saucisse : 40g/kg de mêlée.  
 Application plats cuisinés émincés ou poêlés : 35 à 40g/kg de viande  
 Application enrobage : en saupoudrage  
 Application dans les hâchés : 30-40 g/kg selon recettes.

#### PROFIL PHYSICO-CHEMIQUE ET NUTRITIONNEL ( / 100 g)

Energie (kcal)	250
Energie (kj)	1046
Humidité (g)	<7
Lipides (g)	8
dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	32
dont sucres (g)	17
Fibres (g)	10
Protéines Nx6,25 (g)	7
Sel (g)	38 +/- 3
Sodium (mg)	15000
SF-005 (SmokEz C-10) (g)	0,1

#### 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

#### BUREAU COMMERCIAL

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

# Jaeger

## GRILLADINE MEXICAINE

### Code : C025033

#### CONDITIONNEMENT

En seau de 3 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
Oeufs 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

Notre système HACCP allergènes est suffisant pour considérer un risque de contamination croisée maîtrisé pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques. Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu sur les allergènes suivants : gluten, lait, œuf, soja et céleri.

#### Information nanomatériaux (règlement 2283/2015/UE)

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.

#### 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

Le règlement 1321/2013/UE fixe des teneurs maximales en produits primaires d'arômes de fumée par catégorie de denrées alimentaires. Il convient à l'utilisateur final de vérifier que l'emploi de ce produit est conforme à ce règlement, en calculant les teneurs en produits primaires d'arômes de fumée en fonction de son propre dosage d'application. Le service Documentation Technique et Réglementation reste à votre disposition pour tout complément d'information.

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

*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 en ce qui concerne l'usage du produit 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