

## ASSAISONNEMENT TOMATE

### Code : C031933

#### DESCRIPTION

Produit poudre

#### LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; arômes ; légumes [tomate (15-20%), betterave rouge] ; épice et plantes aromatiques ; maltodextrine ; fibre végétale ; correcteur d'acidité : acétate de sodium (E 262i) ; dextrose ; antioxydants : ascorbate de sodium (E 301), acide ascorbique (E 300) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; antiagglomérant : carbonate de magnésium - auxiliaire technologique (E 504i).

#### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

#### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

**Dosage d'application :** Pour la préparation de viande assaisonnée (boeuf, veau, agneau volaille, porc) type "boulette" ou "burger" : 45 g/kg de mée. Ne pas ajouter de sel.

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

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Energie (kcal)               | 176      |
| Energie (kj)                 | 741      |
| Humidité (g)                 | <6       |
| Lipides (g)                  | 1        |
| dont acides gras saturés (g) | <1       |
| Glucides (g)                 | 31       |
| dont sucres (g)              | 16       |
| Fibres (g)                   | 7        |
| Protéines Nx6,25 (g)         | 6        |
| Sel (g)                      | 37 +/- 3 |
| Sodium (mg)                  | 14700    |

#### 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

#### 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 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.*