

Jaeger

SAVEUR PERIGOURDINE

Code : C011631

DESCRIPTION

Produit sous forme de liquide pâteux

LISTE D'INGREDIENTS

1- Composants aromatisants :

Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

2- Composants non aromatisants :

Eau ; saccharose ; sel ; maltodextrine

3- Additifs auxiliaires technologiques :

Conservateurs : sorbate de potassium (E 202), benzoate de sodium (E 211)

4- Autres additifs :

Exhausteur de goût : monoglutamate de sodium (E 621)

5- Substances à quantités limitées :

Safrol et isosafrol, méthyleugénol

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Conformément au règlement 1334/2008/CE

Arôme ; exhausteur de goût : monoglutamate de sodium (E 621)

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage d'application :

5 à 6 g /kg dans les produits de charcuterie;

10 à 15 g/ kg dans les applications culinaires.

Applications : renforce le goût truffé dans les boudins blancs truffés, dans les pâtés et terrines de foie, mousse à base de foie gras, pâtés en croute et toutes les sauces à base de truffes et champignons.

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	131
(kJ)	548
Matières Grasses (g)	< 1
Dont Acides gras saturés (g)	< 0,1
Glucides (g)	13
Dont Sucres (g)	10
Protéines Nx6,25 (g)	17
Sel (g)	11 +/-3
Sodium (mg)	6000
Fibres (g)	1
Humidité (g)	41 +/-3
Méthyleugénol (ppm)	< 1
Safrol et Isosafrol (ppm)	2
Titre alcoométrique (% vol)	5,7

Bureau commercial

6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81
contact@captraiteur.fr

Jaeger

SAVEUR PERIGOURDINE

Code : C011631

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

Bidon de 1 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

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
contact@captraiteur.fr