

# Jaeger

## BOUQUET JAMBON NUMERO 6 Code : C80099742

### DESCRIPTION

Produit sous forme de liquide pâteux

### LISTE D'INGREDIENTS

#### 1- Composants aromatisants :

Préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

#### 2- Composants non aromatisants :

Eau ; sel ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique.

#### 3- Additifs auxiliaires technologiques :

Stabilisant : gomme xanthane (E 415) ; exhausteur de goût : glycine et son sel de sodium (E 640) ; conservateur : benzoate de sodium (E 211)

#### 4- Autres additifs :

Néant

#### 5- Substances à quantités limitées :

Méthyleugénol ; safrol et isosafrol

### SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Conformément au règlement 1334/2008/CE

Arôme

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE

**Dosage d'application :** Pour l'aromatisation des jambons (y compris le supérieur): 1 à 1,5g/kg de viande (à utiliser en dilution dans la saumure).

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

Energie (kcal)	44
Energie (kj)	184
Humidité (g)	73 +/- 3
Lipides (g)	<1
dont acides gras saturés (g)	<1
Glucides (g)	4
dont sucres (g)	2
Fibres (g)	1
Protéines Nx6,25 (g)	6
Sel (g)	15 +/- 3
Sodium (mg)	6100
Méthyleugénol (ppm)	0,5
Safrol et Isosafrol (ppm)	<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

### BUREAU COMMERCIAL

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

# Jaeger

## BOUQUET JAMBON NUMERO 6 Code : C80099742

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 bidon de 1L

### 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 378/2017/EU fixe des teneurs maximales pour certaines substances aromatisantes 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 substances aromatisantes 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