

Jaeger

DELIFRESH PLUS

Codes : C025512

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Correcteur d'acidité : citrate de sodium (E 331) ; acidifiants : acétate de sodium (E 262i), diacétate de sodium (E 262ii) ; huile de tournesol oléique - auxiliaire technologique ; antiagglomérant : silice colloïdale - auxiliaire technologique (E 551) ; extrait de romarin

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Dosage de dégustation : 12 % sur eau chaude

Dosage d'application :

Delifresh Plus est un mélange d'antioxydants et de conservateurs permettant d'allonger la durée de conservation de toutes les charcuteries et salaisons.

Dosage :

- Charcuterie crue ou cuite : 12 à 14 g/kg de mûlée
- Saumure de trempage : 1 à 1,2 kg de Delifresh Plus pour 10L d'eau
- Saumure d'injection : 12g de Delifresh plus kg de viande fraîche. Pour une injection à 15%, 0.9 à 1 kg pour 10 L d'eau

PROFIL PHYSICO-CHEMIQUE ET NUTRITIONNEL (/ 100 g)

Energie (kcal)	10
(kJ)	40
Humidité (g)	< 10
Protéines Nx6,25 (g)	0
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Lipides (g)	1
Acides gras saturés (g)	< 0,1
Sodium (mg)	24000
Sel (g) (par calcul théorique = [sodium]x2.5)*	60

* Cf. règlement INCO 1169/2011, calcul théorique à prendre en compte pour l'étiquetage.
Teneur sel (NaCl) réelle : 1g +/-0.5 (apport en sodium par les phosphates)

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

CJ00028 - Mis à jour le : 06/08/2012 Page 1 sur 2

Bureau commercial

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



Jaeger

DELIFRESH PLUS

Codes : C025512

Levures et moisissures < 1 000/g

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 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

C025512 : En seau de 12 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 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