

FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

NOM DU PRODUIT/PRODUCT NAME: EPICE SAUCISSON SEC AVEC SEL / DRY SAUSAGE MIX
 Code Maechler : 31320100

DESCRIPTION / DESCRIPTION

Caractéristiques Organoleptiques / Organoleptic characteristics :

Couleur /Colour : rose / pink

Apparence/Appearance : poudre / powder

Goût&Saveur / Aroma&Taste : aromatique & sucré typique / aromatic & sweet, typical

INGREDIENTS

Déclaration des ingrédients par ordre pondéral décroissant telle que figurant sur l'emballage / Declaration in descending order by weight
 Sel, sucres (dextrose, lactose), épices (poivre, ail), conservateur : Nitrate de potasse (E252), Colorant : E120

Pays d'origine / Countries of origin : France

Les pays d'origine indiqués sur la fiche technique sont corrects au moment de la rédaction du document, cependant nous nous réservons le droit de changer les origines afin de continuer à approvisionner le produit / The countries of origin stated on this specification are correct at time of writing, however we maintain the right to change the origins in order to ensure continuity of supply.

OGM & IONISATION & ALLERGENES / GMO & IRRADIATION & ALLERGENS

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011 / Product Specification established according to the EU N°1169/2011 regulation.

Produit non ionisé (directive 1999/2 CEE du 22/02/99) et sans addition de produits génétiquement modifiés (OGM) ou de dérivés d'OGM (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) / product without irradiation and addition of GMOs or derivatives of GMOs

Déclaration des Allergènes : en conformité avec la Directive 2000/13/CE et ses amendements / Declaration of Allergens according to EU directive N°2000/13/CE.

Composant / Component	Présence		Nom de l'ingrédient et source / Ingredient Name and source
	Oui/ Yes	Non/ No	
Gluten, Céréales contenant du gluten et leurs dérivés/ Cereals containing gluten and products thereof		X	
Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof		X	
Poissons et produits dérivés/ Fish and products thereof		X	
Œufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof		X	
Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof		X	
Soja et produits dérivés/ Soya beans and products thereof		X	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)/ Milk and products thereof (including Lactose)	X		Lactose
Fruits à coque et produits dérivés/ Nuts and products thereof		X	
Céleri et produits dérivés/ Celery and products thereof		X	
Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof		X	
Sésame et produits dérivés/ Sesame and products thereof		X	
Anhydride Sulfureux et Sulfites en concentration > 10 mg/l ou kg (exprimé en SO2)/ Sulphur Dioxide and Sulphites added at concentration of more than 10mg/kg		X	
Lupin et produits dérivés/ Lupin and products thereof		X	
Mollusques et produits dérivés/ Molluscs and products thereof		X	

STATUTS ETHIQUE / SUITABILITY

	Oui	Non
Certifiable Casher / Kosher Suitable		
Certification Casher/ Kosher Certified		
Certifiable Halal / Halal Suitable		
Certification Halal / Halal Certified		

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DATA

Composant / Component	Valeur pour 100g	Unité / Unit	Valeur Calculée (C) ou Analysée (A)
Energie / Energy	1105	KJ	C
	264	Kcal	C
Protéines / Protein	0.9	g	C
Graisses / Fat	0.3	g	C
dont saturées / of which saturates	0	g	C
Glucides (disponibles) / Carbohydrate (available)	65	g	C
dont sucres / of which sugar	58	g	C
Fibres / Fiber		g	C
Sel / Salt	40	g	C

SPECIFICATIONS / ANALATYCAL RESULTS

Microbiologique/ Microbiological Standards

Paramètres / Parameter	Unités / Unit	Limites / Limit
Dénombrements totaux sur plaque/ Total plate count	ufc/g	<5x10 ⁵
Coliformes 30°C/ Escherichia Coli	ufc/g	<10 ³
Coliformes Fecaux 44°C / Enterobacteriaceae	ufc/g	<10 ³
Staphylococcus aureus	ufc/g	<10 ²
Clostridium perfringens	ufc/g	<10 ³
Bacillus Cereus	ufc/g	<10 ³
Salmonelle / Salmonella	ufc/25g	négative
Moisissures/Levures / Moulds & yeast	ufc/g	<10 ⁴

ufc = unité formant colonie

Les échantillons ont été prélevés conformément aux Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) / Samples were collected in accordance with the General Guidelines on Sampling (CAC / GL 50-2004)

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTION FOR USE

40 g/kg de masse / 40 g per kg. Se conformer à la réglementation en vigueur/ Comply with the regulation in force

Ne pas rajouter de sel lors du cutterage / Do not add salt during cutting.

Produit destiné à la fabrication de denrées alimentaires. Emploi limité / Product intended for the manufacture of foodstuffs. Limited use

DUREE DE VIE ET CONDITION DE STOCKAGE / DURABILITY AND STORAGE

DDM (Date de Durabilité Minimale) ou DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)/ Unopened Shelf Life : 24 mois

Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière (température < 25°C, humidité < 60 %) / Store in a dry, cool place, away from light

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

En sachet et boîte de 1 kilo et seaux de 5, 10 et 15 kilos. Nous pouvons proposer des sachets aux doses nécessaires à vos charges de fabrication. Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes aux dispositions légales sur les denrées alimentaires. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, etc. / In 1 kg, 5, 10, 25 kilos bags and buckets.

REMARQUES

L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. Il présente un intérêt purement informatif sur notre produit et ne dispense pas d'une vérification personnelle. L'Utilisateur est responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur et ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits. La spécification est valable jusqu'à 24 mois maximum après sa date de validité ou jusqu'à révocation ou envoi d'une version mise à jour.

DATE : 06/01/25