

FICHE TECHNIQUE

NOM : MERGUEZ SEL 75 NC N.F. (lot supérieur à JG30600A)

CODE : 801924

SPECIFICATIONS

COULEUR: Rouge orangé

CRITERES MICROBIOLOGIQUES*

Microorganismes aérobies 30°C	:	<	300 000	/g
Coliformes 30°C	:	<	1 000	/g
Coliformes fécaux	:	<	10	/g
Staphylococcus aureus	:	<	100	/g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	:	<	30	/g
Salmonelle	:		absence dans 25	/g

COMPOSITION CHIMIQUE MOYENNE THEORIQUE :

Epices et poudre de jus de betterave (poudre de jus de betterave, maltodextrine, acide citrique E330)	:	36,7	%
Sel	:	35,4	(+/-0.5)%
Dextrose	:	24,7	(+/-0.5)%
Dioxyde de silicium E551, huile végétale, Arômes (préparations aromatisantes)	:	1,7	%
Extrait de paprika E160c, carmin de cochenille E120	:	0,8	%
Isoascorbate de sodium E316	:	0,5	%
Nitrate de potassium E252	:	0,2	(+/-0.03)%

EMBALLAGE : Seaux de 5 Kg (8019241403)

CONSERVATION :

18 mois à température ambiante dans l'emballage d'origine. Tenir à l'abri de l'humidité.

LISTE DES INGREDIENTS ET ADDITIFS :

Sel; épices; dextrose; poudre de jus de betterave (poudre de jus de betterave, maltodextrine); E316; E160c; E120; E252; arômes naturels.

MODE ET DOSES D'EMPLOI :

Application : merguez
Dosage : 75 g/Kg de viande. Ne pas ajouter de sel.

Nota :

1°/ Toute adjonction par vos soins d'additifs autres que ceux énumérés ci-dessus, devra entraîner leur mention sur cette liste (sauf s'ils y figurent déjà).

2°/ Nous vous rappelons que les indications ci-dessus doivent être précédées de l'énumération des constituants carnés et non carnés de votre produit et qu'il vous appartient de respecter par ailleurs les autres prescriptions du décret étiquetage (poids, dates, prix, etc.....).

3°/ La présente fiche pourra être modifiée en fonction de l'évolution de la réglementation.

Des modifications peuvent également intervenir sans changer les propriétés d'application du produit

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et en conformité avec la réglementation en vigueur.

Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

4°/ Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident lors du gerbage ou de la mise sur rack des palettes

* Critères plats cuisinés à l'avance : Arr. 21 déc.1979, art. 3 modifié par Arr. 29 févr. 1996.

REDIGE PAR: Pierre LECHAILLER

VERIFIE PAR: Philippe LEFEBVRE

PRODUITS JAEGER - FT FRA 801924 date de création : 27/02/2002 Remise à jour n° 7 du 03/12/2007 page 1/1