



La Bovida

FICHE TECHNIQUE  
**MIX SAUCISSE FRAÎCHE**

FT/PRD/06/001

V.2

CREATION : 19/10/15

MAJ : 13/04/18

VALIDÉE LE 13/04/18

1/3

### Description du produit

- Description technique : *Pré-mélange fonctionnel poudre*
- Domaine d'utilisation : *pour chair à saucisses et saucisses fraîches à cuire, à griller ou à rôtir.*
- Aspect : *Poudre*
- Couleur : *Rosée*
- Goût : *aromatique simple et subtil (poivre, muscade, ail)*
- Origine de Transformation : *France*
- Précautions d'emploi : *produit alimentaire à usage industriel non destiné à être consommé en l'état*

### Ingrédients

INGRÉDIENTS	TYPE	ORIGINE(S)	%
Sel	/	France	
Dextrose	/	Italie	
Arômes naturels	/	France	
<b>Piments doux et forts</b>	Épice	Espagne, Mexique, Jamaïque	
<b>Poivre blanc</b>	Épice	Brésil, Vietnam	
<b>Muscade</b>	Épice	Indonésie	
<b>Girofle</b>	Épice	Madagascar, Comores	
<b>Ail</b>	Plante Aromatique	France/UE	
<b>Poudre de betterave</b>	Colorant	France	

### Recommandations d'étiquetage

<u>Ingrédients :</u>	<u>Dosage et Mode d'utilisation</u>
Sel ; dextrose ; arômes naturels ; épices (piments doux et fort, poivre, muscade, girofle) et plante aromatique (ail) ; colorant : betterave en poudre.	35g / kg de mée.

### Données techniques

<b><u>Conditionnement</u></b> <b>PI50932</b> En 2 kg                      Référence 0109029918 En 12kg                      Référence 0109029910 En 10kg                      Référence 0109067965	<b><u>Emballage</u></b> Sac Seau plastique
<b><u>Date de durabilité minimale (DDM)</u></b> 24 mois <i>La durée de vie étant dépendante des conditions de stockage et d'utilisation par le client, LA BOVIDA ne s'engage sur aucune DDM du produit après ouverture et ne délivrera aucune prolongation de DDM.</i>	<b><u>Stockage</u></b> Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine fermé.

**Allergènes Majeurs selon directives Européennes en vigueur (2000/13/CE et ses modifications)**

**DIFFUSION EXTERNE  
MISE A JOUR NON ASSUREE**

 <b>La Bovida</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>MIX SAUCISSE FRAÎCHE</b>	FT/PRD/06/001	
		V.2 CREATION : 19/10/15 MAJ : 13/04/18 VALIDÉE LE 13/04/18	2/3

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant, de :

	<b>PRESENCE DANS LE PRODUIT OUI / NON</b>	<b>NATURE DE LA SUBSTANCE ET DE SES DERIVES</b>
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON	
<b>CRUSTACES</b> et produits à base de crustacés	NON	
<b>ŒUFS</b> et produits à base d'œufs	NON	
<b>POISSONS</b> et produits à base de poissons	NON	
<b>ARACHIDES</b> et produits à base d'arachides	NON	
<b>SOJA</b> et produits à base de soja	NON	
<b>LAIT</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	
<b>FRUITS A COQUE*</b> , et produits à base de ces fruits	NON	
<b>CELERI</b> et produits à base de céleri	NON	
<b>MOUTARDE</b> et produits à base de moutarde	NON	
<b>SESAME</b> et produits à base de sésame	NON	
<b>ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/ KG OU 10 MG / LITRE</b> exprimées en SO <sub>2</sub>	NON	
<b>LUPIN</b> et produits à base de lupin	NON	
<b>MOLLUSQUE</b> et produits à base de mollusques	NON	

\* à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

**Présence sur le site** : lactose, lait et dérivés, soja, pistaches, œufs, gluten, blé, céleri, moutarde, crustacés, poissons, sulfites, sésame, noisette et moule.

**Analyses bactériologiques et physico-chimiques**

**DIFFUSION EXTERNE  
MISE A JOUR NON ASSUREE**



La Bovida

FICHE TECHNIQUE  
**MIX SAUCISSE FRAÎCHE**

FT/PRD/06/001

V.2

CREATION : 19/10/15

MAJ : 13/04/18

VALIDÉE LE 13/04/18

3/3

**Critères bactériologiques**

E.coli	< 500 ufc/g
ASR	< 500 ufc/g
Staphylocoques	< 500 ufc/g
Salmonelles	absence / 25g
Listéria	absence / 25g

**Critères contaminants**

Aflatoxines B1	< 5 µg / kg
Aflatoxines totales	
B1 + B2 + G1 + G2	< 10 µg / kg
Ochratoxine A	< 15 µg / kg

Colorants artificiels absence  
(sudan I, II, III, IV, parared, orange II, rouge de toluidine, rhodamine B, jaune de méthyle, jaune de métanile, bixine E 160 B)

*Nos matières premières utilisées pour nos mélanges secs ou liquides sont conformes aux règlements 1881/2006 (contaminants) et 396/2005 (pesticides) ainsi que leurs mises à jour.*

**Analyses Nutritionnelles pour 100 g**

ÉNERGIE		MATIERES GRASSES (Dont acides gras saturés)	GLUCIDES (Dont sucres)	PROTÉINES	SEL
kJ	kcal	1,9g	28g	2,4g	50,13g
650	153	(0,3g)	(22g)		

**Attestations**

Ionisation Règ 1999/2 du 22/02/99	Produit n'ayant subi aucune ionisation
OGM Règ 1829/2003 et 1830/2003	Produit garanti sans OGM.
Huile de Palme	Produit ne contenant pas d'huile de palme ajoutée.
Hallal	Produit non certifié hallal.
Kasher	Produit non certifié kasher

**Remarques importantes**

Pour denrées alimentaires ; produit destiné à la fabrication. A utiliser selon les lois, décrets et usages en vigueur.

Toutes les indications physiques, chimiques et nutritionnelles sont des moyennes.

Les critères bactériologiques donnés sont applicables aux produits non ouverts et stockés selon les conditions recommandées.

Les éléments mentionnés sont basés sur l'état actuel de nos connaissances et partagés dans le souci de l'information auprès de l'utilisateur.

**DIFFUSION EXTERNE  
MISE A JOUR NON ASSUREE**