



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE SECHE
PIQUANTE BIO

Version : 1

Mise à jour : 07/04/2021

Motif :

Rédigé par : ER

COORDONNÉES ENTREPRISE DE PRODUCTION :

Adresse :	Rue de l'Eperonnerie, 12 4041 MILMORT
Tél. :	04/264.27.05
Fax :	04/264.57.49
Service comptable:	PIRON Olivier compta@walepices.be
Service qualité:	RENARD Elodie quality@walepices.be
Commercial :	ROB Valentin 0496/68.35.63
En cas d'urgence	ROB Valentin 0496/68.35.63

FICHE DE SPECIFICITE

Dénomination de vente :	Saucisse sèche piquante BIO
Famille de produits :	Mélange d'épices Bio
Traçabilité	Selon la législation en vigueur
Identification des produits	Toutes les unités d'emballage sortantes contiennent une étiquette reprenant au min les informations suivantes : nom du produit, numéro de lot, nom de l'établissement, date de péremption, code EAN, liste des ingrédients, informations relatives à la production biologique, les quantités à utiliser.
Ingrédients :	Sel, paprika *, chili*, poudre d'ail*, coriandre* (*) origine biologique
Origine	Paprika : ES Chili : Chine, Inde, Mexique, USA Poudre d'ail : CN Coriandre : IT, LT, RO Autres : UE/non UE
Utilisation attendue :	Mélanges d'épices à ajouter à un mélange de viande
Dosage :	35.5 gramme / kg de viande
Date de durabilité minimale :	Selon les dates appliquées par les fournisseurs de matières premières
Conditions de conservation :	Au sec et au frais (max 25°C)
Conditionnement	Emballage food-grade répondant à la législation en vigueur (règlement (CE) n° 1935/2004 et règlement (CE) n°10/2011)
Emballage	Seau de 10 kg



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE SECHE
PIQUANTE BIO

Version : 1

Mise à jour : 07/04/2021

Motif :

Rédigé par : ER

<p>Objectifs microbiologiques</p>	<p>Germes totaux aérobies: $\leq 10^5$ cfu/g <i>E. Coli</i> : $\leq 10^3$ cfu/g <i>Salmonella spp.</i> : absence dans 25g <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^3$ cfu/g <i>Bacillus cereus</i> : $\leq 10^5$ cfu/g</p>																																															
<p>Déclaration nutritionnelle (calculée sur base des données des fournisseurs)</p>	<table border="1" data-bbox="762 586 1259 867"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pour 100 g de mélanges d'épices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie en kJ</td> <td>408</td> </tr> <tr> <td>en Kcal</td> <td>98</td> </tr> <tr> <td>Lipides en g</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés en g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Glucides en g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres en g</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Protéines en g</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>			Pour 100 g de mélanges d'épices		Energie en kJ	408	en Kcal	98	Lipides en g	3	Dont acides gras saturés en g	1	Glucides en g	10	Dont sucres en g	8	Protéines en g	4																													
Pour 100 g de mélanges d'épices																																																
Energie en kJ	408																																															
en Kcal	98																																															
Lipides en g	3																																															
Dont acides gras saturés en g	1																																															
Glucides en g	10																																															
Dont sucres en g	8																																															
Protéines en g	4																																															
<p>Allergènes :</p>	<table border="1" data-bbox="557 924 1275 1603"> <thead> <tr> <th>Allergènes</th> <th>Dans le produit</th> <th>Contamination croisée dans l'usine de production</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gluten</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Crustacés</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Œufs</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Poissons</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Fruits à coques</td><td>Absent</td><td>Oui</td></tr> <tr><td>Soja</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Céleri</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Moutarde</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Graines de sésame</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Mollusques</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Lupin</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Arachides</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Lait</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Sulfites (>10ppm)</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> </tbody> </table>			Allergènes	Dans le produit	Contamination croisée dans l'usine de production	Gluten	Absent	Non	Crustacés	Absent	Non	Œufs	Absent	Non	Poissons	Absent	Non	Fruits à coques	Absent	Oui	Soja	Absent	Non	Céleri	Absent	Non	Moutarde	Absent	Non	Graines de sésame	Absent	Non	Mollusques	Absent	Non	Lupin	Absent	Non	Arachides	Absent	Non	Lait	Absent	Non	Sulfites (>10ppm)	Absent	Non
Allergènes	Dans le produit	Contamination croisée dans l'usine de production																																														
Gluten	Absent	Non																																														
Crustacés	Absent	Non																																														
Œufs	Absent	Non																																														
Poissons	Absent	Non																																														
Fruits à coques	Absent	Oui																																														
Soja	Absent	Non																																														
Céleri	Absent	Non																																														
Moutarde	Absent	Non																																														
Graines de sésame	Absent	Non																																														
Mollusques	Absent	Non																																														
Lupin	Absent	Non																																														
Arachides	Absent	Non																																														
Lait	Absent	Non																																														
Sulfites (>10ppm)	Absent	Non																																														
<p>OGM</p>	<p>Produit libre d'organisme génétiquement modifié</p>																																															
<p>Ionisation</p>	<p>Produit non ionisé</p>																																															
<p>Certification Biologique</p>	<p>Certificat biologique disponible sur demande à quality@walepices.be</p>																																															