

N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 1 de 7

N° de l'article: 031227

<u>Désignation de l'article:</u> Sauc. de Jambon

<u>Désignation commerciale:</u> Préparation aux épices

Poids d'un emballage: 1,00 kg

Emballage: 1,00 kg / Sac plastique

1. Quantité recommandée:

4 - 5 g pour 1 kg masse.

2. Conseil d'utilisation:

Ajouter le sel nitrité comme d'habitude.+ produit de cuttérage Bruhwurst Gold

3. Description du produit:

Touche de muscade, complétée avec du chili. Mélange brun finement broyé.

4. Ingrédients à déclarer:

épices (contient POUDRE DE MOUTARDE), exhausteur de goût: E 621 glutamate monosodique, arôme naturel

Ingrédients non déclarable dans le produit fini:

dextrose, sel

5. Limite de conservation et conditions de stockage dans les emballages d'origine fermés:

24 mois à 20 °C.



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 2 de 7

6 . Valeurs physiques et chimiques:

			Tolérances	
Analyse	Méthode d'analyse	Durchschnittswert	min.	max.
Dosage de l'eau par un titrage de Karl-Fischer	ISO 760	8,0 %	6,0 %	10,0 %
Cendre	DIN 10223	6,5 %	4,5 %	7,5 %
huile volatile	ASU L53.00-10	1,5 ml/100g	1,1 ml/100g	2,3 ml/100g

7. Valeurs microbiologiques:

Analyse	Méthode d'analyse	Indice de référence	Valeur d'alerte
Nombre total de bactéries aérobies mésophiles	ASU L06.00-18 mod.	150 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Levures	ASU L01.00-37 mod.	< 100 UFC/g	1 000 UFC/g
Moisissures	ASU L01.00-37 mod.	4 000 UFC/g	50 000 UFC/g
Entérobactéries	ASU L 00.00-133/2	6 000 UFC/g	50 000 UFC/g
E. coli	ASU L00.00-132/2 mod.	< 100 UFC/g	100 UFC/g
Salmonellen	ISO 6579:2007-10 mod.	negativ in 25 g	negativ in 25 g
Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290- 1:2017-09, mod.	negativ in 25 g	negativ in 25 g

Informations concernant données analytiques:

Les valeurs physico-chimique, micro biologiques indiquées dans cette spécification correspondent à des valeurs moyennes trouvés sur une longue période de ce produit et peuvent être spécifiées que dans le contexte de la sécurité statistique de notre procédure d'échantillonnage et selon nos méthodes de recherche.



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 3 de 7

8. L'étiquetage nutritionnel par 100 g / 100 ml

Valeur nutritive	Taux unité
Valeur énergétique:	1 591 KJ
	379 Kcal
graisses:	10,1 g
dont acides gras saturés:	3,4 g
glucides:	51,2 g
dont sucres:	31,0 g
protéines:	13,6 g
sodium:	1,3 g
sel:	3,3 g
fibres alimentaires:	14,3 g

La teneur en sel spécifiée peut être calculé à partir de la teneur en sodium des composants de la recette utilisée et ne reflète pas le montant réel de sel ajouté (NaCl) au final.



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 4 de 7

9. Ingrédients allergènes dans les aliments:

9a. Conformément au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 ANNEXE II:

		contenir?	Si oui, description plus précise:
01	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	
02	Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
03	OEufs et produits à base d'oeufs	Non	
04	Poissons et produits à base de poissons	Non	
05	Arachides et produits à base d'arachides	Non	
06	Soja et produits à base de soja	Non	
07	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non	
08	Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	Non	
09	Céleri et produits à base de céleri	Non	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	Oui	poudre de moutarde
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
12	anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	Non	
13	Lupin et produits à base de lupin	Non	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	Non	



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 5 de 7

9b. Conformément au liste d' ALBA (version 2.0 de 2011):

		contenir?	Si oui, description plus précise:
01	Gluten	Non	
01.1	blé	Non	
01.2	seigle	Non	
01.3	orge	Non	
01.4	avoine	Non	
01.5	épeautre	Non	
01.6	Blé de Khorasan	Non	
02	crustacés	Non	
03	œuf	Non	
04	Poissons	Non	
05	les arachides	Non	
06	Soja	Non	
07	le lait de vache	Non	
08	Noix (fruits à coques)	Non	
08.1	amandes	Non	
08.2	Noisettes	Non	
08.3	Cerneaux de noix	Non	
08.4	Noix de cajou	Non	
08.5	Noix de pécan	Non	
08.6	noix du Brésil	Non	
08.7	Pistaches	Non	
08.8	Noix de macadamia / noix du Queensland	Non	
09	céleri	Non	
10	moutarde	Oui	poudre de moutarde
11 AVO-	graine de sésame Werke August Beisse GmbH	Non	

Handelsregister Osnabrück • HRB-Nr. 1038



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 6 de 7

9b. Conformément au liste d' ALBA (version 2.0 de 2011):

	c	ontenir?	Si oui, description plus précise:
12	anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre on thermes de SO2	Non	
13	Lupins	Non	
14	Mollusques (Mollusca)	Non	
15	lactose	Non	
16	Cacao	Non	
17	Glutamate (E620-E625)	Oui	E 621 glutamate monosodique
18	poulet	Non	
19	coriandre	Oui	coriandre
20	maïs	Non	
21	légumes secs	Non	
22	viande de bœuf	Non	
23	viande de porc	Non	
24	carotte	Non	

Notes sur les allergies:

Les observations de ces informations allergènes correspondent à nos connaissances actuelles et sont basées sur les déclarations de nos fournisseurs en ce qui concerne les matières premières. L'information ne concerne que les produits qui sont inclus selon la recette, et pour lesquels aucune dérogation n'a été délivrée conformément à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. Sur le problème de la contamination croisée des allergènes nous vous informons que la société AVO est soumise à un nettoyage régulier des mélangeurs et des systèmes de transport afin de minimiser le risque de propagation de substances potentiellement allergènes aussi petites que possible. Cependant, nous pouvons en raison de la diversité de nos produits exclure complètement la contamination croisée avec les allergènes listés ci-dessus qui sont utilisés dans notre entreprise, donc ce pourrait être inclus dans les traces.



N° de l'article: 031227 Version 1 de 17/10/13, dernière vérification le: 05/09/19

Page 7 de 7

10. Déclaration OGM:

Nous confirmons par la présente que le produit décrit plus en détail ci-dessus n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés et ne nécessite aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement (CE) n° 1829/2003.

11. Informations complémentaires:

- * Le produit est conforme à la loi allemande sur les denrées alimentaires (LFGB) ainsi qu'aux décrets subséquents dans leur version en vigueur. En outre, les exigences de la législation alimentaire de l'UE sont respectées en ce qui concerne les pesticides et les contaminants.
- * Nous avons mis en place un système HACCP conformément au règlement (CE) n° 852/2004.
- * Nous ne procédons pas à un traitement à l'oxyde d'éthylène ou aux rayons ionisants pour la réduction des bactéries.
- * Les valeurs de référence et les valeurs limites microbiologiques pour les épices données par "Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)" sont respectées.
- * Le produit est débarrassé des ingrédients étrangers dans la mesure où les moyens techniques et manuels le permettent.
- * Les emballages ou les matériaux d'emballages que nous utilisons tels que les emballages de protection de l'arôme, sachets, sacs, seaux, bidons, grands conteneurs, etc. sont conformes aux dispositions légales de la loi allemande sur les denrées alimentaires et les biens de consommation courante (LMBG) ainsi qu'aux décrets subséquents dans leur version en vigueur. Ils se composent essentiellement des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, lin, acier fin, etc. Ils sont principalement constitués des matériaux suivants : polyéthylène, polypropylène, polyamide, polyester, acier inoxydable.
- * Nous sommes une entreprise certifiée selon l'International Featured Standard (IFS).
- * Les explications de cette fiche technique sont conformes à nos connaissances et à nos expériences actuelles. Elles doivent être considérées uniquement comme informations sur notre produit et ne vous dispensent pas d'un contrôle personnel. L'utilisateur est responsable du respect de toutes les directives légales. Les utilisateurs sont responsables du respect de toutes les exigences légales en traitement ultérieur.
- * Cette spécification technique est valable jusqu'à son annulation ou l'envoi d'une version actualisée. La spécification technique qui comporte la date de validité la plus longue s'applique toujours. Il s'applique toujours la spécification technique de la date la plus récente.

Belm, le 10/03/21

AVO - Werke August Beisse GmbH Service Qualité

Cette spécification technique a été élaborée par ordinateur et est par conséquent valable également sans signature.