



# Fiche Technique

Sulfos

Code article

MEL SUI

Composition Ingrédients : Dextrose, Conservateur (E 301, E 300, E 331), LACTOSE, Antiagglomérant (E 551)

Description Mélange à fonction stabilisatrice de couleur pour viandes fraîches hachées, basé sur l'association de substances antioxydantes et de sucres réducteurs

Aspect Fine poudre de couleur blanche

Odeur Quasiment inodore

Goût Acidulé

Dose et mode d'emploi 3 g par kg de masse. Le surdosage doit être évité.  
Mélanger à la viande émincée ou hachée gros environ 12 heures avant le passage final au hachoir fin. Laisser reposer au frigo entre-temps.  
L'effet optimal est obtenu en respectant la dose d'utilisation

Conservation Les propriétés fonctionnelles sont conservées au moins 12 mois si le produit est tenu à l'abri de la lumière et de l'humidité

## Allergènes présents

Arachide	<input type="checkbox"/>	Avoine	<input type="checkbox"/>	Boeuf	<input type="checkbox"/>	Riz	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	Blé	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>	Saccharose	<input type="checkbox"/>
Céréales	<input type="checkbox"/>	Orge	<input type="checkbox"/>	Cannelle	<input type="checkbox"/>	Vanilline	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Seigle	<input type="checkbox"/>	Coriandre	<input type="checkbox"/>	Colorants AZO	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>			Fructose	<input type="checkbox"/>	Sorbates	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Amandes	<input type="checkbox"/>	Gélatine	<input type="checkbox"/>	Benzoates	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	Noisettes	<input type="checkbox"/>	Légumineuse	<input type="checkbox"/>	Parabène	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	Noix	<input type="checkbox"/>	Levure	<input type="checkbox"/>	BHA / BHT	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	Noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	Maïs	<input type="checkbox"/>	Glutamates	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Noix de Cajou	<input type="checkbox"/>	Ombellifère	<input type="checkbox"/>		
Poisson	<input type="checkbox"/>	Noix de Macad.	<input type="checkbox"/>	Porc	<input type="checkbox"/>		
Sésame	<input type="checkbox"/>	Noix de pécan	<input type="checkbox"/>	Poulet	<input type="checkbox"/>		
Soja	<input type="checkbox"/>	Pistaches	<input type="checkbox"/>				
Sulfites	<input type="checkbox"/>						

## Valeur énergétique par 100g

Energie (kcal)	306,5
Energie (kJ)	1302,7
Matières grasses	0,0
dont acides gras saturés	0,0
Glucides	76,6
dont sucres	76,6
Protéines	0,0
sel	1,5



Paramètres (tout au long de la durée de vie)

Germes totaux	< 100 000 000 /g
Levures et moisissures	< 100 000 /g
Bacillus cereus	< 10 000 /g
Staphylococcus spp.	< 10 000 /g
Enterobacteriaceae	< 1 000 /g
Salmonella spp.	0 /25g
Listeria monocytogenes	< 100 /g

Conditionnements disponibles

<b>Boite sulfos avec doublure PE</b>					<b>1 kg</b>
Palettisation	Longueur	Largeur	Hauteur	Nombre d'unités	
Unité de vente	11	7	17,5		
Groupage	58	36	18	25	
Nombre groupage par couche		4	100		
Nombre de couches max par palette		8	800		
<b>Seau en plastique ronds 5L avec doublu</b>					<b>4 kg</b>
Palettisation	Longueur	Largeur	Hauteur	Nombre d'unités	
Unité de vente	22,5	22,5	20		
Groupage	22,5	22,5	20	1	
Nombre groupage par couche		15	15		
Nombre de couches max par palette		5	75		
<b>Poche PE soudée 250x300</b>					<b>1 kg</b>
Palettisation	Longueur	Largeur	Hauteur	Nombre d'unités	
Unité de vente	35	30	3		
Groupage	34	24	20,5	10	
Nombre groupage par couche		10	100		
Nombre de couches max par palette		4	400		

Nos produits ne sont pas soumis à déclaration concernant la présence d'OGM ou d'ingrédients ionisés.  
 Nos produits respectent les législations belge et européenne en vigueur à la date de production.

|