

FICHE TECHNIQUE

OPTIMA® CHAIR VOLAILLE



Van Hees SARL Technopôle de Forbach Sud F-57602 FORBACH CEDEX Tél. 033 (0)3 87 29 27 00 Fax. 033 (0)3 69 96 00 06

| Référence article 776385 | Date de création | 8 juin 2023 | | |
|--------------------------|------------------|--------------|-----------------|--|
| | Date de révision | 16 juin 2023 | Visa: BAROTH | |
| | Version | 1 | DAROTTI | |

USAGE

Mélange pour la fabrication de saucisses crues de volaille à griller.

COMPOSITION

sel 44,85%; arômes naturels; sucre 15,35% (dextrose); correcteur d'acidité: acétate de calcium (ou E263); épices; antioxydant: ascorbate de sodium (ou E301); légume: betterave poudre; huile de tournesol*; antiagglomérant: carbonate de magnésium*; plante aromatique

* non déclarable(s) sur produit fini

RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

sel ; arômes naturels ; dextrose ; correcteur d'acidité: acétate de calcium (ou E263) ; épices ; antioxydant: ascorbate de sodium (ou E301) ; légume: betterave poudre ; plante aromatique

DOSE D'EMPLOI 30 g/kg.

<u>DATE DE DURABILITE MINIMALE</u> 18 mois - date de fabrication (voir étiquette)

CONDITIONS DE STOCKAGE Dans un local tempéré (15 à 25°C) à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Dans son emballage d'origine non ouvert.

Allergènes <u>Contient</u>: Néant

Déclaration des allergènes selon le règlement 2011/1169 et ses modifications

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application

des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

Conditionnement Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1935/2004, à la directive 2007/19

règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Flore Aérobie Mésophile 30°C | <1 000 000 UFC/g | Levures-Moisissures | <10 000 UFC/g |
|------------------------------|------------------|---------------------|---------------|
| Coliformes totaux | <1 000 UFC/g | | |





FICHE TECHNIQUE

OPTIMA® CHAIR VOLAILLE



Van Hees SARL Technopôle de Forbach Sud F-57602 FORBACH CEDEX Tél. 033 (0)3 87 29 27 00 Fax. 033 (0)3 69 96 00 06

| Référence article 776385 | Date de création | 8 juin 2023 | Visa: | |
|--------------------------|------------------|--------------|-----------|--|
| | Date de révision | 16 juin 2023 | | |
| | Version | 1 | Brittoffi | |

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

| | Valeurs | Unité |
|---------------------|---------|-----------|
| Energie kcal | 130 | kcal/100g |
| Energie kJ | 543 | kJ/100g |
| Matières grasses | 1,3 | g/100g |
| dont AG saturés | 0,2 | g/100g |
| Glucides | 22 | g/100g |
| dont sucres | 16 | g/100g |
| Protéines | 6,4 | g/100g |
| Fibres alimentaires | 1,4 | g/100g |
| Sodium | 20,3 | g/100g |
| Sel (sodium x 2.5) | 50,6 | g/100g |

Valeurs nutritionnelles moyennnes calculées à partir des données de nos fournisseurs.

LEGISLATION

La présente fiche technique, destinée aux professionnels de l'agroalimentaire, contient les informations requises, à la date de livraison des produits du groupe VAN HEES, tant sur le plan de la règlementation de l'UE que du droit interne français. Elle pourra cependant faire l'objet de modification ultérieure en fonction de l'évolution de la règlementation en vigueur tant sur le plan national qu'européen. Les informations contenues dans ce document sont, en conséquence, celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et en conformité notamment avec la règlementation européenne. Pour l'utilisation de ce produit dans les domaines soumis à la règlementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays. Le groupe VAN HEES ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable du non respect, par l'utilisateur de ces produits, de la règlementation spécifique qui lui est applicable.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe VAN HEES et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite.

