

Fiche Technique

Nom du produit	Sauce merguez
Description et utilisation	Mélange à froid homogène destiné à être mélangé à de la viande (conseil d'utilisation : 70 à 120 g / kg de viande), emballage fermé hermétiquement, pas de corps étrangers
Fournisseur	Jerba sprl
Ingrédients	huile de colza, piments (piments rouges, sel, correcteur d'acidité : acide acétique, épaississant : gomme de guar, conservateur : benzoate de sodium), concentré de tomates stérilisées, sel, épices
Emballage	seaux en plastique de qualité alimentaire
Quantité	825 g – 3 kg – 5 kg – 10 kg
Étiquetage	nom, adresse du fournisseur nom du produit liste des ingrédients DLC Numéro de lot Poids net Conditions spéciales de conservation et emploi
Stockage/DLC	à conserver entre 0°C et 15°C date limite de consommation : 8 mois
Caractéristiques Bactériologiques (critères proposés par Euroconsultants)	salmonelles : absence dans 25 g staphylocoques pathogènes : < 100 / g coliformes fécaux : < 10 / g coliformes totaux : < 1 000 / g anaérobies sulfito-réducteurs : < 30 / g flore mésophile totale : < 300 000 / g
Caractéristiques physico-chimiques *	Valeur énergétique (KJ) 1074 KJ/100g Valeur énergétique (Kcal) 260 Kcal/100g Cendre 9,95 % Azote Kjeldahl 0,3 % Humidité 55,4 % Matière grasse 24,2 % Protéines 2,1 % Hydrate de carbone 8,4 % Matière sèche 44,6 % Sodium 32 885 mg/kg brut Acide gras saturés 7,4 % Acide gras mono insaturés 63,0 % MG Acide gras poly insaturés 28,7 % MG Acide gras trans 0,5 % MG Acide gras oméga3 8,2 % Acide gras oméga6 20,5 % Sucre réducteurs après inversion 4,8 % Fibres 4,8 %
Contrôles	bactériologiques (cf. critères ci-dessus) : 4x / an

Jerba sprl, rue des Gaillettes 7, 4651 Battice

* Ces valeurs sont données à titre indicatif sur base d'analyses effectuées en laboratoire
Dernière mise à jour : Mars 2022