

FICHE TECHNIQUE



DESIGNATION 1035013-002 FIX SAUCISSES

DENOMINATION DE LA DENREE ALIMENTAIRE Adjuvant de cutterage
pour saucisses à cuire

INGREDIENTS

stabilisant: citrates de sodium E 331;
sel de cuisine;
émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras E 471;
correcteur d'acidité: tartrate monosodique E 335.

PROPOSITION DE DECLARATION A TITRE INDICATIF SELON REGLEMENT INCO (UE) NO 1169/2011

(la déclaration des additifs, supports et ingrédients qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini n'est pas requise
[article 20 du règlement UE n°1169/2011])

stabilisant: citrates de sodium E 331;
sel de cuisine;
émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras E 471;
correcteur d'acidité: tartrate monosodique E 335.

MODE D'EMPLOI 3 - 4 g/kg

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Structure	produit sec
Végétalien approprié	oui
Lacto-végétarien approprié	oui
Ovo-lacto-végétarien approprié	oui

Le produit peut être soumis à des variations naturelles de couleur qui n'ont pas d'influence sur la qualité du produit ou du produit fini.

DONNEES MICROBIOLOGIQUES

	VALEUR INDICATIVE	VALEUR MAX.
Teneur en germes totaux	1000 ufc/g	10000 ufc/g
Levures	100 ufc/g	1000 ufc/g
Moisissures	100 ufc/g	1000 ufc/g
Coliforms germes	100 ufc/g	500 ufc/g
E. coli	100 ufc/g	100 ufc/g
Salmonelles	négative en 25g	négative en 25g

REMARQUE:

Nous confirmons les valeurs données, dans le cadre de sécurité statistique de notre procédé d'échantillonnage d'après la norme à ISO 948 (Épices et condiments - Échantillonnage).

DATE DE DURABILITE MINIMALE 24 mois à partir de la date de production (emballage original non ouvert après production, sous condition de stockage optimal)

FICHE TECHNIQUE



STOCKAGE RECOMMANDE

Entreposer au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière.

Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit!

INFORMATION ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES:

Les denrées alimentaires livrées par la société RAPS GmbH & Co. KG (incluant les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis, en vrac ou emballés) et leurs ingrédients (incluant les auxiliaires technologiques se trouvant encore dans le produit, les supports et solvants des vitamines, minéraux, arômes, composés aromatiques et additifs) ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Par conséquent, le produit mentionné ci-dessus, n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la règlements (CE) N° 1829/2006 et 1830/2003.

INFORMATION-ALLERGENE (règlement (UE) no 1169/2011)

ALLERGENE	INGREDIENTS DE LA RECETTE
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits laitiers et dérivés (y compris lactose)	Non
Fruits à coque et produits dérivés	Non
Sésame et produits à base de sésame	Non
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg de SO ₂	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

Nous confirmons que, conformément à la recette, ce produit ne contient aucun des ingrédients marqués d'un "Non".

LES MATIERES PREMIERES ALLERGENES SUIVANTES NE SONT PAS UTILISEES DANS LA PRODUCTION:

Poisson, lupin, arachide, crustacés, mollusques, fruits à coque.

Nous prenons des mesures appropriées et réalisables pour réduire le risque de contact croisé dans notre entreprise. En raison de la nature et de la complexité des mélanges, le risque de contamination par des résidus de carry over ou de transmission par les poussières ne peut pas être complètement éliminé. L'absence d'un allergène dans la recette n'écarte pas la possibilité d'une contamination croisée tout au long de la chaîne de production. Toutefois, sur la base de notre nettoyage humide validé, une contamination par le sésame peut être exclue. Une copie de notre politique en matière d'allergènes est disponible sur demande.

FICHE TECHNIQUE



VALEURS NUTRITIONNELLES

énergie	840 kJ/100g	199	kcal/100g
graisses		11	g/100g
- dont acides gras saturés		11	g/100g
- dont acides gras mono-insaturés		0	g/100g
- dont acides gras polyinsaturés		0	g/100g
- dont acides gras trans		0,06	g/100g
glucides		0	g/100g
- dont sucres		0	g/100g
- dont polyols		0	g/100g
protéines		0	g/100g
sel		67,3	g/100g
sodium		26,9	g/100g
fibres alimentaires		0	g/100g
acides organiques		32	g/100g
alcool		0	g/100g
minéraux (cendres brutes)		50	g/100g

INDICATION:

Les données ont été calculées et n'ont pas été analysées. Il s'agit dans ce cas d'indications moyennes. La teneur en sel a été calculée à partir du sodium naturellement présent plus le taux de sel ajouté (le cas échéant). Information sur les films à épices et les boyaux [g/pièce].

FICHE TECHNIQUE



EMBALLAGE

Le matériau d'emballage utilisé est adapté au contact avec les aliments et est conforme aux normes suivantes : règlement (CE) n° 2023/2006 sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, le règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et le règlement (CE) n° 10/2011 sur les matériaux et objets en plastique destinés à entrer en contact avec les aliments.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS

La société RAPS confirme le respect des quantités maximales de résidus prescrites par la législation alimentaire de l'UE, par ex. pesticides, mycotoxines (telles que les aflatoxines) et métaux lourds conformément au règlement (CE) n° 2023/915 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants et au règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides.

DECLARATION

RAPS travaille selon un système de gestion de qualité et de sécurité alimentaire axé sur les processus et est certifié selon IFS Food. La sécurité alimentaire est soutenue par un système HACCP intégré. Nos produits sont conformes aux dispositions de la réglementation européenne (règlement (CE) n° 178/2002 y compris les droits d'accompagnement) dans leur conditionnement non-ouvert et dans des conditions de stockage adéquates, à la date de l'analyse dans le cadre de notre plan d'échantillonnage. Nous fournissons toutes les informations au meilleur de nos connaissances. Dans le cas d'applications de produits et d'instructions de traitement, la législation locale et les règlements légaux locaux doivent également être respectés. La fiche technique est à vérifier par le destinataire et ne le dégage pas de sa responsabilité de qualité et de diligence. Le produit est destiné uniquement à un usage commercial et pour l'application prévue. L'utilisateur est responsable de la prise en compte des dispositions (et éventuellement des quantités maximales) du règlement n° (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires, du règlement (CE) 1334/2008 sur les arômes, y compris le règlement (CE) 2065/2003 sur les arômes de fumée ainsi que d'autres réglementations. À cette fin, des contenus d'additifs spécifiques sont indiqués sous "Propriétés du produit". Si le taux d'utilisation recommandé est respecté, la conformité à l'usage prévu est assurée. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

La déclaration pour les produits conformes à la législation alimentaire de l'UE est exclue pour les articles qui ont été développés à la demande du client et contiennent une note correspondante dans la section « Proposition de déclaration à titre indicatif ».

Ce document et son contenu doivent être traités de manière confidentielle et ne peuvent pas être transmis à des tiers.

ATTENTION:

Ce document a été établi par informatique et est également valide sans signature.

Avec cette version, toutes les documents précédentes perdent leur validité.

Kulmbach, 23.12.2025
RAPS GmbH & Co. KG