

CHAPELURE ITALIANO

REF. S02246 - JX03798

Description / Application

Ce produit est une combinaison de chapelure avec des assaisonnements.

Produit destiné à l'élaboration de denrées alimentaires. Non destiné à la vente au détail.

Dosage recommandé & information technique

Conformément au Règlement 1333/2008/CE, ce produit peut être utilisé dans les applications spécifiées ci-dessous. Veuillez prendre en compte les restrictions mentionnées dans la législation pour ces mêmes applications.

06.6 Pâte à frire.

Comme décoration pour les denrées alimentaires

Propriétés organoleptiques

Apparence: chapelure

Couleur: rouge

Odeur/Goût: typique

Liste d'ingrédients & Suggestion d'étiquetage

Liste d'ingrédients:

chapelure (farine de BLÉ, sel, levure) ; légumes (tomate, carotte, oignon, ail) ; protéine d'OEUF ; épices et plantes aromatiques (ail, basilic, origan, paprika, poivre, oignon, chili, coriandre, MOUTARDE, noix de muscade, curcuma, fenugrec, fenouil, gingembre, cumin, cardamome, clou de girofle) ; huile de palme ; exhausteur de goût E 621 ; sel ; antioxydant E 331 ; arôme fumée

Suggestion d'étiquetage:

Énumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

Règlementation & Informations complémentaires

Le produit correspond aux directives UE. Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

DLUO / Conditions de stockage et de transport

18 mois à partir de la date de fabrication dans l'emballage d'origine fermé.

Stocker dans un endroit frais et sec (15 - 25°C).

Conditionnement

Conditionnement	Référence
code de recette	JX03798
5 kg ; seau	S02246

Emballage apte au contact alimentaire

CHAPELURE ITALIANO

REF. S02246 - JX03798

Normes microbiologiques

Germes totaux	< 10 ⁷ /g
Levures et moisissures	< 10 ⁴ /g
E.coli	< 10 ² /g
Salmonella	absence/25 g

Profil Physico-chimiques et Nutritionnel (/100g) - valeurs indicatives calculées

Energie (kJ/kcal)	1473 / 349
Lipides (g)	4,2
dont acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (g)	58,7
dont sucres (g)	19,7
Fibres (g)	9,7
Protéines Nx6,25 (g)	14,3
Sel (g)	1,6
Sodium (mg)	874,8

Etiquetage allergènes

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	presence	chapelure
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	presence	protéine d'oeuf
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	presence	épices et plantes aromatiques
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

La contamination croisée ne peut pas être exclue

Information nanomatériaux

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux

Information OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM

Information ionisation

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé

Information Contaminants

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines

Sécurité & Premiers secours**Principaux dangers**

Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.

Fiche de sécurité

Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.