

### FICHE TECHNIQUE

### MIXTE HACHIS BIO Al'Binète

Version: 1

Mise à jour : 06/08/2020 Motif: nveau produit Rédigé par: IV

# **COORDONNÉES ENTREPRISE DE PRODUCTION:**

Adresse:	Rue de l'Eperonnerie, 12	
	4041 MILMORT	
Tél.:	04/264.27.05	
Fax:	04/264.57.49	
Gérant :	ROB Valentin	
	0496/68.35.63	
	PIRON Olivier	
Service comptable:	compta@liegepices.be	
Service qualité:	RENARD Elodie	
	Quality@liegepices.be	
Commercial:	ROB Valentin	
	0496/68.35.63	
En cas d'urgence	ROB Valentin	
	0496/68.35.63	

# FICHE DE SPECIFICITE

Dénomination de vente :	Mixte Hachis Bio		
Famille de produits :	Mélange d'épices Bio		
Ingrédients:	sel, poivre blanc*, muscade*		
1.000	(*) origine biologique		
Origine	UE/non UE		
Utilisation attendue:	Mélanges d'épices à ajouter à un mélange de viande		
Dosage:	18 gramme / kg de viande		
Date de durabilité minimale :	18 mois dans l'emballage original fermé		
Conditions de conservation :	Au sec et au frais (max 25°C)		
Conditionnement	Sac plastique food-grade		
Emballage	Pot ou seau		
Déclaration nutritionelle	Pour 100gr		
(Calcul sur base des données fournisseurs)	Valeur énergétique	66.9 Kcal	
		281.4 kj	
	Glucides	10.2 %	
	dont sucres	8.0 %	
	Matières grasses	2.3 %	
	dont acides gras saturés	1.5 %	
	Protéines	1.5%	
	Sel	83.3 %	
Objectifs microbiologiques	Germes totaux aérobies: $\leq 10^{5}$ cfu/g $E.\ Coli: \leq 10^{2}$ cfu/g		



# FICHE TECHNIQUE

### MIXTE HACHIS BIO Al'Binète

Version: 1

Mise à jour : 06/08/2020 Motif : nveau produit Rédigé par : IV

	Salmonella spp. : absence dans 25g Staphylococcus aureus : $\leq 10^3$ cfu/g Bacillus cereus : $\leq 10^5$ cfu/g	
Allergènes:	Néant	
OGM	Produit libre d'organisme génétiquement modifié	
Ionisation	Produit non ionisé	