

	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>SALAMI BIO</p>	<p>Version : 1 Mise à jour : 02/06/21 Motif : Rédigé par : ER</p>
---	--	--

COORDONNÉES ENTREPRISE DE PRODUCTION :

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

FICHE DE SPECIFICITE

Dénomination de vente :	SALAMI BIO
Famille de produits :	Mélange d'épices Bio
Traçabilité	Selon la législation en vigueur
Identification des produits	Toutes les unités d'emballage sortantes contiennent une étiquette reprenant au min les informations suivantes : nom du produit, numéro de lot, nom de l'établissement, date de péremption, code EAN, liste des ingrédients, informations relatives à la production biologique, les quantités à utiliser.
Ingrédients :	Sel, sucre de canne*, ail*, poudre de betterave rouge *, poivre blanc*, macis *, clous de girofle* (*) origine biologique
Origine	Poivre blanc : non EU Sucre de canne : non EU Ail : non EU Poudre de betterave : EU Macis : non EU Clous de girofle : non EU
Utilisation attendue :	Mélanges d'épices à ajouter à un mélange de viande
Dosage :	39.7 grammes / kg de viande
Date de durabilité minimale :	Selon les dates appliquées par les fournisseurs de matières premières
Conditions de conservation :	Au sec et au frais (max 25°C)
Conditionnement	Emballage food-grade répondant à la législation en vigueur (règlement



FICHE TECHNIQUE
SALAMI BIO

Version : 1
Mise à jour : 02/06/21
Motif :
Rédigé par : ER

	(CE) n° 1935/2004 et règlement (CE) n°10/2011																																														
Emballage	Seau de 2 et 10 kg																																														
Objectifs microbiologiques	<p>Germes totaux aérobies: $\leq 10^5$ cfu/g <i>E. Coli</i> : $\leq 10^3$ cfu/g <i>Salmonella spp.</i> : absence dans 25g <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 10^3$ cfu/g <i>Bacillus cereus</i> : $\leq 10^5$ cfu/g</p>																																														
Déclaration nutritionnelle (calculée sur base des données des fournisseurs)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pour 100 g de mélanges d'épices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie en kJ</td> <td>472</td> </tr> <tr> <td>en Kcal</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>Lipides en g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Dont acides gras saturés en g</td> <td><1</td> </tr> <tr> <td>Glucides en g</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres en g</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Protéines en g</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>		Pour 100 g de mélanges d'épices		Energie en kJ	472	en Kcal	112	Lipides en g	1	Dont acides gras saturés en g	<1	Glucides en g	23	Dont sucres en g	18	Protéines en g	2																													
Pour 100 g de mélanges d'épices																																															
Energie en kJ	472																																														
en Kcal	112																																														
Lipides en g	1																																														
Dont acides gras saturés en g	<1																																														
Glucides en g	23																																														
Dont sucres en g	18																																														
Protéines en g	2																																														
Allergènes :	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Allergènes</th> <th>Dans le produit</th> <th>Contamination croisée dans l'usine de production</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gluten</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Crustacés</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Œufs</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Poissons</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Fruits à coques</td><td>Absent</td><td>Oui</td></tr> <tr><td>Soja</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Céleri</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Moutarde</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Graines de sésame</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Mollusques</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Lupin</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Arachides</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Lait</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Sulfites (>10ppm)</td><td>Absent</td><td>Non</td></tr> </tbody> </table>		Allergènes	Dans le produit	Contamination croisée dans l'usine de production	Gluten	Absent	Non	Crustacés	Absent	Non	Œufs	Absent	Non	Poissons	Absent	Non	Fruits à coques	Absent	Oui	Soja	Absent	Non	Céleri	Absent	Non	Moutarde	Absent	Non	Graines de sésame	Absent	Non	Mollusques	Absent	Non	Lupin	Absent	Non	Arachides	Absent	Non	Lait	Absent	Non	Sulfites (>10ppm)	Absent	Non
Allergènes	Dans le produit	Contamination croisée dans l'usine de production																																													
Gluten	Absent	Non																																													
Crustacés	Absent	Non																																													
Œufs	Absent	Non																																													
Poissons	Absent	Non																																													
Fruits à coques	Absent	Oui																																													
Soja	Absent	Non																																													
Céleri	Absent	Non																																													
Moutarde	Absent	Non																																													
Graines de sésame	Absent	Non																																													
Mollusques	Absent	Non																																													
Lupin	Absent	Non																																													
Arachides	Absent	Non																																													
Lait	Absent	Non																																													
Sulfites (>10ppm)	Absent	Non																																													
OGM	Produit libre d'organisme génétiquement modifié																																														
Ionisation	Produit non ionisé																																														
Certification Biologique	Certificat biologique disponible sur demande à quality@walepices.be Organisme certificateur : BE-BIO-03																																														