

FICHE TECHNIQUE

LIGANTEX SEC 268 EXP.FRANCE

CARACTÉRISTIQUES

Mélange d'ingrédients pour saucissons secs.

MODE D'UTILISATION

Dans la fabrication du LIGANTEX SEC 268.

DOSE D'UTILISATION

20,00 g/kg. de mélée. Sans ajout de nitrites.
Ajouter 20 à 25 g de sel

COMPOSITION

Lactose, sirup de glucose, stabilisant E-450, E-451 ($\leq 3\%$ P2O5), sodium isoascorbate E-316 ($\leq 1.7\%$), conservateur E-252 ($\leq 1.25\%$).

PROPOSITION D'ÉTIQUETAGE

Lactose, sirup de glucose, stabilisant (E-450, E-451), antioxydant E-316, conservateur E-252.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. Coli (ufc/g) < 10,00
Clostridium Sulfito Réducteurs (ufc/g) < 100,00
Absence Salmonella en 25 G

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Calculé pour 100g

Valeur énergétique:	361,180 KCal
Graisses:	0,000 g
Graisses saturées:	0,000 g
Carbohydrates:	89,920 g
Sucres:	89,920 g
Protéines:	0,370 g
Sel (Na x 2,5):	4,100 g

ALLERGÈNES (RE 1169/2011/CE)

Contient du lait et produits à base de lait (y compris lactose)

FORME DE PRÉSENTATION

Seau de 4 , 8 et 20 kg.
Sac de polyéthylène de 1 et 2 kg.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

À consommer de préférence avant 2 année(s).

CONDITIONS DE STOCKAGE

Dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE

LÉGISLATION APPLICABLE

Règlement (CE) 1334/2008, (CE) 1333/2008 et ses modifications.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

OGM: Ce produit ne contient ni protéines ni ADN modifiés génétiquement provenant du soja et/ou du maïs, selon les déclarations de nos fournisseurs.
C'est pourquoi, nos produits n'ont pas besoin d'être étiquetés d'après les Règlements (EU) CE1829/2003, CE 1830/2003.

Ionisation - irradiation: Ce produit n'est soumis à aucun traitement à radiations ionisantes.

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de veiller à ce que l'utilisation du produit soit conforme aux lois applicables et dans les conditions adéquates.

INFORMATION SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES (RE 1169/2011/CE)

Céréales contenant du gluten de l'avoine de l'orge du seigle du blé (comme épautre et blé khorasan)	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu	Observations
Poissons/Crustacés/Mollusques des crustacés et produits à base de crustacés du poisson et produits à base de poissons des mollusques et produits à base de mollusques	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu Non contenu Non contenu	Observations
Oeufs et produits à base d'oeufs des oeufs et produits à base d'oeufs	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu	Observations
Soja et produits à base de soja du soja et produits à base de soja	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu	Observations
Lactose et produits à base de lait du lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Ingrédient contenu / non contenu Contenu	Observations
Fruits à coque et produits à base de ce fruit des amandes (Amygdalus communis L.) des noisettes (Corylus avellana) des noix (Juglans Regia) des noix de cajou (Anacardium occidentale) des noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.)) des noix du Brésil des pistaches (Pistacia vera) des noix de macadamia (Macadamia ternifolia)	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu Non contenu	Observations
Épices du céleri et produits à base de céleri de la moutarde et produits à base de moutarde des graines de sésame et produits à base de grair	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu Non contenu Non contenu	Observations
Légumineuses de l'arachide et produits à base d'arachides du lupin et produits à base de lupin	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu Non contenu	Observations
Additifs du sulfite (E-220-E-227) >10ppm	Ingrédient contenu / non contenu Non contenu	Observations

FICHE TECHNIQUE

Mario Picher Terol
Directeur technique laboratoire

Ces informations sont données à titre indicatif afin que l'utilisateur connaisse, qualitativement et quantitativement, les ingrédients inclus dans la composition du produit et de cette façon qu'il vérifie que les doses indiquées sont conformes à la législation en vigueur.

CEYLAN se réserve le droit d'effectuer les modifications des compositions en fonction des caractéristiques des récoltes dues aux variations naturelles des épices.

CEYLAN est certifié IFS Broker, raison pour laquelle nous devons vous informer que sauf spécification contraire de votre part, certaines références vous étant fournies, peuvent contenir des ingrédients de fournisseurs non certifiés selon les normes GFSI.

Cette fiche est toujours en vigueur et il n'en n'existe pas d'autre postérieurement. Consulter l'édition en vigueur.

Article: 156291

Ed. ...: 03/02/20-V7

03/02/2020