AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL

ZA du Canal – 5 Rue du Sucre

67270 HOCHFELDEN

Fiche Technique Produit

Désignation et description du produit

Famille : Epices composées

Dénomination de l'article : Mélange Cinq Baies

Désignation du produit : Cinq Baies

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : Poivre noir, poivre blanc, baies roses, poivre vert, piment

Origine : Fabrication France

Recommandation de déclaration : Mélange d'épices

Conseils de dosage

Dosage : Selon besoin

Conditionnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.

Volume d'emballage	Selon besoin
Matériel	Plastique PE/ PP et/ou PET
Fermeture	Soudure

Date de durabilité minimale – Conditions de stockage

DDM : 24 mois

Conditions de stockage : Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière

Caractéristique sensorielle

Couleur et texture	Mélange coloré de baies entières
Odeur	Caractéristique
Goût	Typique

Caractéristiques Microbiologiques

	Cible	**Tolérance**
Flore totale aérobie mésophile	1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
Staphylococcus aureus	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g
Escherichia Coli	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g
Bacillus cereus	1 000 ufc/g	10 000 ufc/g
Levures	100 000 ufc/g	/
Moisissures	100 000 ufc/g	/
Salmonelles	Absence dans 25 g	/

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique (kcal/kJ)	279 kcal/1 167 kJ
Matières grasses	2,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	60 g
Dont sucres	2,8 g
Protéines	10 g
Fibres alimentaires	26,1 g
Sel (présence naturelle)	<0,2 g
Sel (présence non naturelle)	/

Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

Allergènes	**Présence**	**Absence**
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Œufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Fruits à coque		X
Céleri et produit à base de céleri		X

Allergènes	Présence	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de sésame		X
Anhydres sulfureux et sulfites en concentration >10ppm		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

Autres informations et garanties

Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :

Le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum, par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, ainsi que l'ordonnancement de la production, la formation du personnel, et le référencement des fournisseurs. Toutefois, les allergènes suivants sont stockés sur notre site : gluten de blé, moutarde, céleri, sésame, fruits à coque.

Nanoparticules

Absence selon le règlement européen n°2015/2283

Autres informations

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.

Version : 27/01/23