

MADRAS

COMPOSITIONS AROMATIQUES
ASSAISONNEMENTS
MELANGES A FACON
RECHERCHE / DEVELOPPEMENT

FICHE TECHNIQUE

Crée le 11/24

Produit	ASSAISONNEMENT POUR PATE AU PIMENT D'ESPELETTE
Identification	# 44C4037
Définition	Mélange complet pour aromatiser des pâtes.
Ingrédients	Sel marin, piment d'Espelette, poivre noir, sucre blond, ail, oignon.
Origine	Assemblage réalisé en France
Dosage préconisé	Le sachet entier (110g) pour 5 kg de mêlée.

Caractéristiques Physico-Chimiques

NaCl rajouté	57,1% +/- 0,50%
Aspect	Poudre fluide de couleur brun / rouge
Aflatoxines(B1, B2, G1, G2)	< 10,0 µg/kg
Ochratoxine A	< 15µg/kg
Métaux Lourds	Conforme au norme EC N° 1881/2006
Pesticides	Conforme au norme EC N° 396/2005

Valeurs Nutritionnelles (g/100g)

Energie : 149 Kcal / 628 KJ
Protéines : 4,4g Lipides : 2,1g (dont AGS : 0,5g)
Glucides : 23,3g (dont sucres 13,9g)
Sel : 55,9g Fibres : 8,3g

Allergènes

⌘ **Ne contient dans sa composition aucun allergène majeur** de la liste suivante : *céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, mollusques, arachides, soja, lait et lactose, noix et fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.*

⌘ Le produit est fabriqué dans un atelier où peuvent être utilisés : **céleri, moutarde, sésame et poisson poudre**, qui sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de gestion des allergènes intégrant des mesures particulières de stockage, de manipulation et de nettoyage est mise en place afin de maîtriser le risque de contamination croisée.
Risque minime de contamination aérienne fortuite

Règlementation

- ⌘ **Règlements CE n°1829/2003, n°1830/2003** : produit non soumis à déclaration d'OGM .
- ⌘ **Règlement CE n°2023/915** et ses modifications, concernant la fixation de teneurs maximales en certains contaminants.
- ⌘ **Règlements CE 396/2005, 178/2006** et leurs modifications : textes de références pour les limites maximales en résidus de pesticides.
- ⌘ **Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999** : produit n'ayant pas subi de traitement par rayonnements ionisants

Caractéristiques Bactériologiques- analyse type :

Flore aérobie mésophile	< 3 000 000/g
E. Coli	< 100/g
Salmonelle	Absence dans 25g
Levures	< 50 000/g
Moisissures	< 50 000/g

Conditionnement

Papier kraft marron / PET/PE de 110g. Fermeture par zip et thermo soudure.

Etiquettes adhésives recto verso comportant : dénomination, poids net, ingrédients, valeurs nutritionnelles, n° lot, DDM, code barre.

Stockage

Il est conseillé d'entreposer ce produit dans son emballage d'origine bien fermé, dans un endroit à l'abri de la lumière, sec et frais, et de l'utiliser dans un délai de 18 mois selon la DDM figurant sur l'emballage

NB : Les renseignements contenus dans cette fiche technique, bien que délivrés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne peuvent en aucun cas garantir un résultat ni assurer une quelconque responsabilité.

ZA, Impasse des Cassoulets, Route du Pic du Midi, 65350 POUYASTRUC / France

Téléphone : 0562384000 contact.madras@orange.fr

SIRET :388.898.793.00038 SAS au capital de 7622 euros Code APE :158V N° TVA :FR82.388.898.793