



MÜHLEHOF-GEWÜRZE AG

Gewürzmühle
Metzgerei-Hilfsstoffe

Markstrasse 34
9244 Niederuzwil / SG

INFORMATION SUR LE PRODUIT



1. **Désignation du produit :**

Nom du produit

Chapelure *Curry*

N° d'article

18015

2. **Fournisseur :**

Flückiger Gewürze AG, 2563 Ipsach

Tél. 031 / 311 62 74 Fax 032 / 331 49 47

3. **Producteur :**

Mühlehof-Gewürze AG, Gewürzmühle

9244 Niederuzwil, SG

4. **Emballage :**

Unité / Taille :

Divers

Matériel d'emballage :

Bidon en plastique avec sachet intérieur en PE
(avec déclaration de conformité du fabricant)

Marquage :

Nom du produit, n° article, durée de conservation

5. **Poids par unité de conditionnement :**

Poids brut :

Divers

Poids net :

Divers

6. **Identification ultérieure du produit :**

Identification possible en l'absence de marchandise ?

Oui

Comment ?

Par le n° de lot et la date de production

Assurance qualité de la recette utilisée

Par relevé de pesage

7. **Conservation du produit :**

La durée de conservation est indiquée sur chaque unité de conditionnement et s'applique aux emballages non ouverts.

Entreposage :

Fermé, dans un endroit sec entre 18 et 20° C.

8. **Composant du produit :**

Les principaux composants sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur quantité, le cas échéant accompagnés du code d'additif alimentaire E correspondant.

Farine mi-blanche (blé tendre)
 Sel iodé 12 %
 Curry 5 %
 Epices
 Exhausteur de goût E 621
 Assaisonnement (Soja, Maïs)

9. Allergènes :

Céréales contenant du gluten
 Farine mi-blanche de blé tendre
 Soja

Intolérances de denrées alimentaires :

Maïs, Coriandre, Exhausteur de goût

10. Caractéristiques sensorielles :

Apparence, couleur : Jaune curry
 Odeur, goût : Pain frais, épicé, note de curry
 Consistance, structure : panure

11. Microbiologie :

| Germes | Unité | Valeurs ind. | Méthode |
|------------------------|---------|----------------|-----------|
| Nombre total de germes | KBE/g | 10'000'000 | ISO 4833 |
| Entérobactéries | KBE/g | 10'000 | ISO 21528 |
| Escherichia Coli | KBE/g | 10 | ISO 16649 |
| Levures | KBE/g | < 100 | ISO 7954 |
| Moisissures | KBE/g | 10'000 | ISO 7954 |
| Salmonelles | KBE/25g | n.d. dans 25 g | ISO 6579 |

n.d : non démontrable

Remarque : Des variations importantes peuvent parfois intervenir en raison des propriétés des produits naturels et des méthodes d'examen.

Valeurs limites : Selon les valeurs limites fixées par l'ordonnance suisse sur l'hygiène.

Méthodes : Les méthodes de détermination s'inspirent autant que possible du MSDA et sinon des standards internationaux usuels dans le secteur.

12. Information nutritionnelle :

| Valeurs nutritive par 100 g | Valeurs indicatives (calculées) |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Valeur énergétique | 1530 kJ / 366 kcal |
| Protéines | 14,4 g |
| Hydrates de carbone | 72,9 g |
| Lipides | 1,5 g |
| Fibres alimentaires | 3,6 |
| Sel iodé | 12,0 |

13. Ordonnance sur les additifs :

Le produit est exempt de corps étrangers non répertoriés et conforme à l'ordonnance suisse sur les additifs (Oadd), dans sa version en vigueur.

14. Confirmation et certificats :

Les dispositions légales actuelles (CH+UE) sont applicables aux présentes spécifications.

Sécurité du produit : Ce produit est exempt de corps étrangers dans toute la mesure des possibilités technologiques dont nous disposons.

Génétique : Nous confirmons que ce produit n'est pas un organisme génétiquement modifié, qu'il n'en contient pas et qu'il n'a pas été fabriqué à partir de ou par un OGM. Le produit ne nécessite aucune déclaration d'OGM selon l'OEDAI (CH) et l'ordonnance européenne n° 1830/2003 (CE).

Irradiation : Nous confirmons que ce produit n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Le produit ne nécessite aucune déclaration de produit irradié selon l'ordonnance OEDAI (CH) et de la directive européenne n° 13/2000 (CE).

15. Validité :

Cette fiche de produit conserve sa validité jusqu'à l'annonce d'une modification par le producteur.

Toutes les indications ont été établies consciencieusement et sont conformes à la vérité. Les modifications sont communiquées au client avant la livraison.

Les données de cette spécificité sont strictement confidentielles.

Niederuzwil, Le 06 juin 2011

MÜHLEHOF GEWÜRZE AG

Urbano Danielli