



# MÜHLEHOF-GEWÜRZE AG

Gewürzmühle  
Metzgerei-Hilfsstoffe

Markstrasse 34  
9244 Niederuzwil / SG

## INFORMATION SUR LE PRODUIT



### 1. Désignation du produit :

Nom du produit

**Marinade "Volaille"**

**\*sans soja\***

N° d'article

19101

### 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 : 2,5 kg, 5 kg, 10 kg

Matériel d'emballage : Bidon en plastique avec bonne fermeture  
(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 (12 mois) est indiquée sur chaque unité de conditionnement et s'applique aux emballages non ouverts.

Entreposage : Fermé dans un endroit sec et frais avec un maximum de 12°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.

Ingrédient	Espèce végétale	Description du produit Nom générique	Désignation "E"
Huile colza CH, graisse végétale (non durcie)**	Colza, Palm*		
Epices			
Sel de cuisine non iodé 11%			
Graines de sésame décortiquées 8%			
Assaisonnements	Colza / Maïs		
Glutamate monosodique		Exhausteur de goût	621
Sirop de glucose en poudre	Maïs		

\* Huile de colza CH, graisse de palme issue de cultures RSPO segregated

\*\* acide gras trans en g < 0,7 g / 100 g de marinade

**9. Allergènes :**

Sésame

**Intolérances de denrées alimentaires :**

Exhausteur de goût, maïs

**10. Caractéristiques sensorielles :**

Apparence, couleur : Jaune "curry"  
 Odeur, goût : Epicé, note de curry  
 Consistance, structure : Huileux, émulsion d'épices  
 Texture : Brillante, transparente

**11. Microbiologie :**

Germes	Unité	Valeurs ind.
Nombre total de germes	KBE/g	<10'000'000
Escherichia Coli	KBE/g	< 10
Bacillus cereus	KBE/g	< 1'000
Levures	KBE/g	< 100
Moisissures	KBE/g	< 10'000
Salmonelles	KBE/25g	n.d. dans 25 g
Ochratoxine A	mg/kg	0,02
Aflatoxine (somme de B1+B2+G1+G2)	mg/kg	0,01

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.

De plus amples informations sur le plan de contrôle (paramètres et intervalles de contrôle) sont fournies sur demande.

**Info** Les méthodes employées (ISO, MSDA généralement) en rapport avec les paramètres analysés figurent sur le certificat d'analyse ou sur l'analyse correspondante du laboratoire.

**12. Information nutritionnelle :**

Valeurs nutritive par 100 g	Valeurs indicatives (calculées)
Valeur énergétique	2634 kJ / 629 kcal
Lipides	67 g
dont acides gras saturés	5.6 g
Hydrates de carbone	6.5 g
dont sucre	5.8 g
Protéines	1 g
Sel de cuisine	11 g

**13. Méthode de production et de traitement :**

Utilisation d'irradiation:	Non, pas d'irradiation du produit ou des ingrédients
Utilisation de génie génétique:	Non, ne contient ni OGM ni produit issu d'OGM
Utilisation de nanotechnologie:	Non, ne contient aucun nanomatériau obtenu par procédé technique

**14. Confirmation et certificats :**

Conformité légale:	Ce produit répond à toutes les exigences de la législation suisse et aux prescriptions européennes concernées sur les denrées alimentaires.
Sécurité des produits:	Ce produit est intégré dans un plan HACCP et exempt de corps étrangers dans toute la mesure des possibilités technologiques dont nous disposons.
Traçabilité:	La traçabilité de ce produit est assurée pour au moins une étape antérieure.
Système certifié de gestion de la qualité	Mühlehof-Gewürze AG est une entreprise certifiée BRC, IP-Suisse et Bourgeon. Les certificats actuels peuvent être exigés en tout temps.

**15. Validité :**

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

Toutes les indications sont de bonne foi et conformes à la vérité. Toute modification sera communiquée au client avant la livraison.

Les données de cette spécificité sont strictement confidentielles.

**Seule la version allemande fait foi.**

Niederuzwil, le 6 juillet 2015

**MÜHLEHOF GEWÜRZE AG**

PS19101/V2/UD/03.2015

Urbano Danielli