



MÜHLEHOF-GEWÜRZE AG

Gewürzmühle
Metzgerei-Hilfsstoffe

Markstrasse 34
9244 Niederuzwil / SG

INFORMATION SUR LE PRODUIT



1. Désignation du produit :

Nom du produit

**Marinade "Provençale - agneau"
*sans allergène***

N° d'article

19103

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, herbes			
Sel de cuisine non iodé 12,7%			
Glutamate monosodique		Exhausteur de goût	621
Assaisonnements	Colza / Maïs		
Acide ascorbique		Antioxydant	300
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 :

Aucun

Intolérances de denrées alimentaires :

Exhausteur de goût, maïs

10. Caractéristiques sensorielles :

Apparence, couleur : Rougeâtre avec herbes
 Odeur, goût : Epicé
 Consistance, structure : Huileux, émulsion d'épices avec herbes
 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	2625 kJ / 628 kcal
Lipides	70 g
dont acides gras saturés	6.2 g
Hydrates de carbone	6.5 g
dont sucre	5.8 g
Protéines	1 g
Sel de cuisine	13 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

PS19103/V5/UD/03.2015

Urbano Danielli