

FICHE TECHNIQUE



DESIGNATION

1000503-003
MARIFIX PROVENCE

DENOMINATION DE LA DENREE ALIMENTAIRE Assaisonnement mélange technologique pour sauces, spécialités et plats cuisinés

INGREDIENTS

eau,
courgettes,
poivron,
rondelles d'oignons/-séchés,
tomates (8 %),
MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, épices, extraits d'épices),
sel de cuisine,
CREME en poudre (CREME, LAIT écrémé),
ail séché,
épices,
sucre,
extraits d'épices,
épaississant: gomme xanthane E 415,
plantes aromatiques,
hydrolysate de protéine végétale (HVP),
acidifiant: acide citrique E 330,
Non destiné à la vente au détail. Respecter le mode d'emploi.

PROPOSITION DE DECLARATION A TITRE INDICATIF SELON REGLEMENT INCO (UE) NO 1169/2011

(la déclaration des additifs, supports et ingrédients qui ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini n'est pas requise
[article 20 du règlement UE n°1169/2011])

L'étiquetage du produit fini est fixé par l'utilisateur final dans son application exacte conformément au règlement EU 1169/2011, Notre produit est un assaisonnement (selon règlement EU 1333/2008, catégorie 12.2.2).

MODE D'EMPLOI 400 g/kg de viande

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Structure liquide
sel de cuisine (env.) 3,0 %

DONNEES MICROBIOLOGIQUES

	VALEUR INDICATIVE	VALEUR MAX.
Teneur en germes totaux	500 ufc/g	1000 ufc/g
Levures	10 ufc/g	100 ufc/g
Moisissures	10 ufc/g	100 ufc/g
Coliforms germes	10 ufc/g	100 ufc/g
E. coli	10 ufc/g	100 ufc/g
Salmonelles	négative en 25g	négative en 25g

REMARQUE:

Nous confirmons les valeurs données, dans le cadre de sécurité statistique de notre procédé d'échantillonnage d'après la norme à ISO 948 (Épices et condiments - Échantillonnage).

FICHE TECHNIQUE



DATE DE DURABILITE MINIMALE

18 mois à partir de la date de production (emballage original non ouvert après production, sous condition de stockage optimal)

STOCKAGE RECOMMANDE

Entreposer à 11-25°C, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture entreposer à <7°C et consommer sous une semaine. Une différence de température à court terme n'a aucune influence sur la qualité du produit!

INFORMATION ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES:

Les denrées alimentaires livrées par la société RAPS GmbH & Co. KG (incluant les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis, en vrac ou emballés) et leurs ingrédients (incluant les auxiliaires technologiques se trouvant encore dans le produit, les supports et solvants des vitamines, minéraux, arômes, composés aromatiques et additifs) ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Par conséquent, le produit mentionné ci-dessus, n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la directive 2001/18/UE (en relation avec la décision E 2002/623/UE) et aux règlements (UE) 1829/2003 et (UE) 1830/2003.

INFORMATION-ALLERGENE (règlement (UE) no 1169/2011)

ALLERGENE	INGREDIENTS DE LA RECETTE(+/-)	INGREDIENT
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits laitiers et dérivés (y compris lactose)	+	1)
Fruits à coque et produits dérivés	-	
Sésame et produits à base de sésame	-	
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg de SO ₂	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	+	2)
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

1) crème en poudre

2) moutarde

FICHE TECHNIQUE



Nous confirmons que la recette de ce produit ne contient aucun des composants marqués du signe " - ". Le risque de contamination croisée dans notre production est minimisée par une gestion globale des procédés avec des étapes de nettoyage documentées. Par principe, nous indiquons que la contamination croisée ne peut pas être exclue complètement dans la chaîne de production.

LES MATIERES PREMIERES ALLERGENES SUIVANTES NE SONT PAS UTILISEES DANS L'USINE:

Poisson, Crustacés, Lupin, Mollusques, Cacahuètes, Noix (sauf Pistache)

Une contamination croisée avec les pistaches et le sésame n'a pas lieu car, après leur traitement, toutes les surfaces en contact avec le produit sont nettoyées humide. Le nettoyage a été validé.

VALEURS NUTRITIONNELLES

énergie	239 KJ/100g	57	kcal/100g
protéines		1,8	g/100g
graisses		2,6	g/100g
- dont acides gras saturés		1,5	g/100g
- dont acides gras mono-insaturés		0,6	g/100g
- dont acides gras polyinsaturés		0,2	g/100g
- dont acides gras trans		0,08	g/100g
glucides, résorbable		5,7	g/100g
- dont sucres		3,1	g/100g
- dont polyols		0	g/100g
fibres alimentaires		1,8	g/100g
acides organiques		0	g/100g
alcool		0	g/100g
minéraux (cendres brutes)		4,2	g/100g
sodium		1,4	g/100g
sel		3,5	g/100g

INDICATION:

Les données ont été calculées et n'ont pas été analysées. Il s'agit dans ce cas d'indications moyennes. La teneur en sel a été calculée à partir du sodium naturellement présent plus le taux de sel ajouté (le cas échéant).

FICHE TECHNIQUE



EMBALLAGE

Le matériau d'emballage utilisé est adapté au contact avec les aliments et est conforme aux normes suivantes : règlement (CE) n° 2023/2006 sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, le règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et le règlement (CE) n° 10/2011 sur les matériaux et objets en plastique destinés à entrer en contact avec les aliments.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS

La société RAPS confirme le respect des quantités maximales de résidus prescrites par la législation alimentaire de l'UE, par ex. pesticides, mycotoxines (telles que les aflatoxines) et métaux lourds conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants et au règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides.

DECLARATION

RAPS travaille selon un système de gestion de qualité et de sécurité alimentaire axé sur les processus et est certifié selon IFS Food. La sécurité alimentaire est soutenue par un système HACCP intégré. Nos produits sont conformes aux dispositions de la réglementation européenne (règlement (CE) n° 178/2002 y compris les droits d'accompagnement) dans leur conditionnement non-ouvert et dans des conditions de stockage adéquates, à la date de l'analyse dans le cadre de notre plan d'échantillonnage. Nous fournissons toutes les informations au meilleur de nos connaissances. Dans le cas d'applications de produits et d'instructions de traitement, la législation locale et les règlements légaux locaux doivent également être respectés. La fiche technique est à vérifier par le destinataire et ne le dégage pas de sa responsabilité de qualité et de diligence. Le produit est destiné uniquement à un usage commercial et pour l'application prévue. L'utilisateur est responsable de la prise en compte des dispositions (et éventuellement des quantités maximales) du règlement n° (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires, du règlement (CE) 1334/2008 sur les arômes, y compris le règlement (CE) 2065/2003 sur les arômes de fumée ainsi que d'autres réglementations. À cette fin, des contenus d'additifs spécifiques sont indiqués sous "Propriétés du produit". Si le taux d'utilisation recommandé est respecté, la conformité à l'usage prévu est assurée. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

La déclaration pour les produits conformes à la législation alimentaire de l'UE est exclue pour les articles qui ont été développés à la demande du client et contiennent une note correspondante dans la section « Proposition de déclaration à titre indicatif ».

Ce document et son contenu doivent être traités de manière confidentielle et ne peuvent pas être transmis à des tiers.

ATTENTION:

Ce document a été établi par informatique et est également valide sans signature.

Avec cette version, toutes les documents précédentes perdent leur validité.

Kulmbach, 06.09.2021
RAPS GmbH & Co. KG