FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION 1000580-006
MARIPUR CURRY

DENOMINATION DE LA DENREE ALIMENTAIRE Assaisonnement mélange technologique

DESCRIPTION PRODUIT

Assaisonnement avec une saveur fruitée à base de curry.

INGREDIENTS

eau,
sel de cuisine,
concentré de jus de pomme,
curry (4 %) (e.a. curcuma, poivre, coriandre),
jus d'ananas en poudre (maltodextrine, concentré de jus d'ananas),
concentré de jus d'apricot,
épaississiant: gomme xanthane E 415,
dextrose,
arôme naturel,
ail en poudre,
sucre,
oignons séchés,
conservateur: sorbate de potassium E 202,
plantes aromatiques,
zeste de citron en poudre,
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 180 g/kg

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Structure	liquide
sel de cuisine (env.)	7,0 %

DONNEES MICROBIOLOGIQUES

	VALEUR INDICATIVE	VALEUR MAX.
Teneur en germes totaux	10000 ufc/g	100000 ufc/g
Levures	100 ufc/g	1000 ufc/g
Moisissures	100 ufc/g	1000 ufc/g
Coliforms germes	100 ufc/g	500 ufc/g
E. coli	100 ufc/g	100 ufc/g
Salmonelles	négative en 25g	négative en 25g

FICHE TECHNIQUE

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).

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 au frais (11-25 °C), sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture conserver au froid.
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
Céreales contenant du gluten et produits á base de céréales contenant du gluten	-	
Crustacés et produits á base de crustacés	-	
Oeufs et produits á base d'oeufs	-	
Poissons et produits á base de poissons	-	
Arachides et produits á base d'arachides	-	
Soja et produits á base de soja	-	
Lait et produits laitiers et dérivés (y compris lactose)	-	
Fruits á coque et produits dérivés	-	
Sésame et produits á base de sésame	-	
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure á 10 mg/kg de SO2	-	
Céleri et produits á base de céleri	-	
Moutarde et produits á base de moutarde	-	
Lupin et produits á base de lupin	-	
Mollusques et produits á base de mollusques	-	

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	167 KJ/100g	40	kcal/100g
protéines		0,7	g/100g
graisses		< 0,5	g/100g
- dont acides gras saturés		0	g/100g
- dont acides gras mono-insaturés		pas de valeur	
- dont acides gras polyinsaturés		pas de valeur	
- dont acides gras trans		0	g/100g
glucides, résorbable		7,7	g/100g
- dont sucres		4,8	g/100g
- dont polyols		0	g/100g
fibres alimentaires		1,6	g/100g
acides organiques		0	g/100g
alcool		0	g/100g
minéraux (cendres brutes)		7,7	g/100g
sodium		2,9	g/100g
sel		7,2	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).

DECLARATION POUR PRODUITS EN CONFORMITE AVEC LA LEGISLATION ALIMENTAIRE DE L´UNION EUROPEENNE (à l'exception d´articles avec remarque dans section: "Proposition de déclaration à titre indicatif selon règlement INCO (UE) no1169/2011"):

Nos produits sont conformes aux dispositions de la règlementation européenne, 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. Les informations sur nos produits se basent sur nos meilleures connaissances. Nous ne pouvons pas prendre la responsabilité pour l'adéquation de nos produits à une utilisation particulière. Nos informations produits ne dispensent pas l'utilisateur de vérifier lui-même l'adéquation de notre produit à son utilisation souhaitée. Toutes les dispositions règlementaires qui concernent l'utilisation ultérieure de notre produit sont sous la responsabilité de l'utilisateur.

FICHE TECHNIQUE

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

Kulmbach, 11.12.2019
RAPS GmbH & Co. KG