Fiche technique

Chapelure Parisienne

Réf : ART0212

Valeurs Energétiques & Nutritionnelles

Valeurs Energétiques	445,6 Kcal/100g 1869,4 KJ/100g
Protéines	6,8g/100g
Matières grasses totales	17,6g/100g
dont acides gras saturés	3,2g/100g
Glucides	62,8g/100g
dont sucres	16g/100g
Sel	1,9g/100g

Valeurs Physico-Chimiques

Couleur	vert
Apparence	poudre
Teneur en eau	-g/100g
Cendres	-g/100g

Valeurs Microbiologiques

Germes aérobies Totaux	$<10^7$/g
Levures	$<10^5$/g
Moisissures	$<10^5$/g
E-Coli	<10/g
Bacillus Cereus	<1000/g
Salmonelle	absence/25g

Les valeurs nutritionnelles, physico-chimiques et microbiologiques correspondent à des valeurs moyennes et dépendant des informations de nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans nos recettes étant pour la plupart d'origine naturelle, certaines couleurs et valeurs relevées peuvent évoluer sensiblement selon les récoltes.

Informations relatives à la réglementation :
Le produit et son processus de fabrication respectent les prescriptions imposées par la législation alimentaire européenne en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité. Nous nous reportons également au règlement européen concernant l'utilisation d'additifs pour les produits de la catégorie 08.2 « préparations de viandes » et 08.3.1 «produits à base de viandes » au sens des règlements CE 1333/2008 et 601/2014)

Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France
www.la-bonne-epice.fr

info@la-bonne-epice.fr
03 27 61 55 70
06 76 83 87 06
06 07 02 77 66

03.23©La Bonne Epice - Reproduction interdite

Descriptif
Chapelure verte décorative et savoureuse avec des morceaux de poivron rouge, goût légèrement sucré-salé avec une douce note d'ail. Catégorie : 08.2 (préparation de viandes).

Ingrédients
Farine de **BLÉ**, sel, dextrose, huile de maïs, sucre de canne, granulés d'ail, fibres de pois, épices et aromates, pièces d'échalotes, morceaux de poivron rouge, concentré de carthame-spiruline, ail des ours, sel marin, herbes, arôme naturel de poivre.

Conditionnement
Seaux plastique

DLUO
18 mois

Dosage
Appliquer de manière à recouvrir la surface de viande souhaitée.

Usage
Pour denrées alimentaires - Usage limité

Stockage
A conserver dans un lieu sec et frais à l'abri de la lumière

Allergènes	Présent dans le produit	Présent sur site	Contamination croisée
*Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	OUI	OUI	OUI
Œufs et produits à base d'œuf	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson	NON	NON	NON
Lait et produits à base de lait	NON	OUI	OUI
**Fruits à coques et produits à base ces fruits	NON	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l (en SO2)	NON	NON	NON
Arachide et produits à base d'arachide	NON	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	OUI	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON	NON

* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides
** amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches

Informations relatives aux OGM et aux irradiations
Ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a pas subi d'irradiation

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel