

Valeurs Energétiques & Nutritionnelles

Valeurs Energétiques	256 Kcal/100g 1079 KJ/100g
Protéines	10,2g/100g
Matières grasses totales	1,2g/100g
dont acides gras saturés	0,3g/100g
Glucides	44,6g/100g
dont sucres	23,3g/100g
Sel	22,3g/100g

Valeurs Physico-Chimiques

Couleur	vert
Apparence	poudre
Teneur en eau	5,1g/100g
Cendres	26g/100g

Valeurs Microbiologiques

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

Analyses Laboratoires CERECO
N° d'identification 23/CN19494_04

Les valeurs nutritionnelles, physico-chimiques et microbiologiques correspondent à des valeurs moyennes et dépendent 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

1.1.23©La Bonne Epice - Reproduction interdite

Descriptif

Mélange d'épices et de légumes. Pour saucisses aux notes de poireaux, épinards et ail des ours. Catégorie : 08.2 (préparation de viandes).

Ingrédients

Chapelure (farine de **BLÉ**, sel, levure, eau), sel, poivre blanc, poudre de **LAIT**, dextrose, épices et aromates, ail, gingembre, **CÉLERI**, antioxydants E300, E301, conservateur E262, acidifiant E331, clou de girofle, oignons, épinards poudre, poireaux vert/blanc, estragon, ail des ours.

Conditionnement

Seaux plastique

DLUO

18 mois minimum

Dosage

60g / Kg

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	❌ OUI	❌ 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	❌ OUI	❌ 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