

# Fiche Technique

## Cajun Style seasoning SXF010

**Produit** : Cajun Style Seasoning SXF010

**Ingrédients** : Sel, Epice (Chili, Poivre blanc, Poivre noir, Cayenne), Ail déshydraté, Oignon déshydraté, Sucre (Blanc), Poudre de levure, Herbe aromatique (Origan, Thym), Acidifiant (Acide citrique), Extrait d'herbes aromatiques (Romarin).

**Origine** : Royaume uni

**DLUO** : 365 jours

**Durée de conservation à la livraison** : Un minimum de 2/3 de la DLUO restant à la livraison.

**Conditionnement** : sachet de 2kg - carton de 20 Kg - palette de 500 Kg

Détails Ingrédients	Description	Détails	%	Origine
Sel			35 - 45	Pays-Bas, Royaume- Uni
Epice	Chili		15 - 25	Brésil, Inde, Indonésie, Malaisie, Viêt Nam
	Poivre blanc			Cambodge, Inde, Indonésie, Madagascar, Malaisie, Singapour, Sri Lanka, Viêt Nam
	Poivre noir			Indonésie
	Cayenne			Inde, Kenya, Pérou, Espagne, Ouganda
Exhausteurs de goût	Glutamate monosodique E621		5 - 15	France
Poudre d'oignon	-		5 - 15	Portugal, Espagne
Extrait d'épice	Poivre noir		< 1	Inde
Extrait d'herbes aromatiques	Support		< 1	
	Sausage			

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Energie	209 kcal / 875 kj
Protéines	6.96 g
Glucides	29.85 g
-dont amidon	19.82 g
-dont Sucres	9.53 g
Lipides	4.68 g
-dont Acides gras saturés	0.89 g
-Monoinsaturé	2.25 g
-Polyinsaturé	1.54 g
Sel	40.32 g
Sodium	15.88 g
Cendres	44.34 g

### Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	500000/g
Coliformes	500/g
Levures & moisissures	1000/g
Salmonelle	Abs dans 25 g
E-Coli	< 1 g

### Caractéristiques Physiques

Aspect visuel	Particules, noir Particules, vert
Couleur	Orange
Odeur	Herbe
Goût	Ail, piquant

### SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France  
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20  
 Site Internet : www.premium-friedchicken.com  
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **26/07/2024**

Vérification : **26/07/2024**

Validation : **26/07/2024**

Page 1

**Statut du produit**

<b>Dérivés</b>	Le produit est exempt de dérivés animaux (hors œufs, lait, dérivés laitiers et miel). Le produit ne contient pas d'huile de palme, triglycérides à chaîne moyenne de palme ajoutés, ni émulsifiants dérivés de palme.
<b>Ionisation</b>	Le produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédients traités par ionisation.
<b>Etiquetage Spécifique</b>	Le produit ne nécessite pas d'étiquetage spécifique conformément à la réglementation européenne en vigueur.

Emballage	Type	Couleur	Matériau	Fermeture	Dimensions
<b>Emballage primaire</b>	Film	Bleu	PET/EVOH-PE	Chaleur	-
<b>Emballage secondaire</b>	Boîte	Blanc/Brun	Caton	Bande autocollante	385 x 285 x 360 mm
<b>Palette</b>	-	Couleur de bois	Bois	-	1200x1000x150 mm

**Allergènes**

<b>Céréales qui contiennent du gluten</b>	Absence	<b>Soja</b>	Absence
<b>Oeuf</b>	Absence	<b>Sésame</b>	Absence
<b>Noix</b>	Absence	<b>Gluten</b>	Absence
<b>Céleri</b>	Absence	<b>Poisson</b>	Absence
<b>Crustacée</b>	Absence	<b>Mollusques</b>	Absence
<b>Lait</b>	Absence	<b>Lupin</b>	Absence
<b>Moutarde</b>	Absence	<b>Dioxyde de soufre et sulfite</b>	Absence
<b>Arachide</b>	Absence	<b>Cacao</b>	Absence

**Informations complémentaires**

<b>Etiquetage / Traçabilité</b>	Chaque lot est marqué avec un numéro unique composé de 9 chiffres, exemple 012920156. Ce numéro se compose de l'année 01, semaine 29, usine 2, mix nr 0156. Ce numéro ainsi que le code produit sont la meilleure méthode de traçabilité.
<b>Durée de conservation / Date d'expiration</b>	L' étiquette contient la date de production et la date de consommation recommandée comme suit: jj-mm-aaaa duquel jj est la journée, mm est le mois, aaaa est l'année.

**Contact**

<b>Service Qualité</b>	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
<b>Service des Commandes</b>	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

**SAS Premium Trading**

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France  
Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20  
Site Internet : www.premium-friedchicken.com  
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **26/07/2024**  
Vérification : **26/07/2024**  
Validation : **26/07/2024**  
**Page 2**