

NF041 SCIURE D'HETRE NF318 SCIURE DE CHENE

Le meilleur choix pour le fumage de vos aliments !

Fabricant inscrit au registre d'entreprise agricole n°40/40.376.

DESCRIPTION :

Ces produits sont issus de la meilleure sélection de bois (chêne et hêtre) adaptée aux différentes techniques pour fumer.

Autour de 95% de l'extraction provenant du bois est constituée de cellulose, tronc et hémicellulose. Elle est conforme à toutes les normes et réglementations existantes et relatives à un usage alimentaire.



DISPOSITIONS LEGALES :

Le produit n'a subi aucun traitement de peinture, verni ou colle ainsi qu'aucun traitement chimique pour sa conservation, conformément aux exigences suivantes :

- R.D 1437/92 du 27 novembre, par laquelle sont définies les normes sanitaires applicables à la production et commercialisation de produits issus de la pêche et de l'agriculture.
- R.D 1904/93 du 29 octobre, par laquelle il est établi les conditions sanitaires, de production ainsi que de commercialisation de produits de boucherie ainsi que de denrées d'origines animales.
- R.D 1477/90 du 2 novembre, par laquelle est approuvée la réglementation technico-sanitaire des arômes utilisés pour des denrées alimentaires et des matériaux de base pour sa production.
- Réglementation, (CE) 2065/03 du parlement européen et du conseil du 10 novembre 2003, relative aux arômes issus de fumée utilisée ou destinée à être utilisée sur des denrées alimentaires ou en surface.

MODE D'EMPLOI :

Il doit y avoir une combustion lente et à basse température (inférieur à 500°C). Pour cela il est possible d'humidifier très légèrement la sciure avec de l'eau et de réguler le flux d'air afin d'éviter la formation de flamme.

Il est recommandé de conserver la sciure dans un endroit frais, sec et dans son emballage hermétiquement fermé. En raison de ses propriétés inflammables, il est nécessaire de stocker la sciure loin de toute source de chaleur. Aucune date limite d'utilisation optimale n'est à compter pour ce produit.