



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Date : 03/09/2018  
Code : PC3.12  
Copie Contrôlée

### PRODUIT : CHORIZO CULAR IBERICO 450 g

**INGREDIENTS :** Viande de porc ibérique (70%), viande de porc, sel, paprika, ail, dextrose, LACTOSE, dextrine, PROTÉINE DE LAIT, LAIT EN POUDRE, sucre, correcteur d'acidité (E-331iii), émulsifiants (E-452, E-450, E451), conservateur (E-250) et antioxydant (E-301).

\* 135 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini. Embossé boyau naturel de porc.

Pays de naissance du porc : Espagne. Pays d'élevage : Espagne. Lieu d'abattage : Espagne.

**DESCRIPTION DE PRODUIT :** Produit cru/maturé et fabriqué à partir d'ingrédients naturels de haute qualité. Produit sujet à la dessiccation.

PRESENTATION	CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES
Code : 101 Poids : 450g Mesures : variable Colis : 14 unités. Poids colis : 6,3 Kg environ. Type emballage : Skin Type film : film alimentaire Emballage : poche plastique Point Vert : Eco-Embes N : 00292 Produit NE contenant PAS D'OMG (RD 1829/2003) Produit n'ayant pas subi d'ionisation (199/2/CE)	Boyau : Naturel Calibre : 50-55 mm Couleur : Rouge Goût : Aromatique Arôme : Intense Palais : Prolongé Coupe : Grosse Maturité : 90 jours

#### FORMULE QUANTITATIVE :

Viande de porc ibérique	70%
Viande de porc	25%
Additifs autorisés	5%

INFORMATION NUTRITIONNELLE	VALEURS QUOTIDIENNES	CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
Valeurs moyennes approchées pour 100g	* (1) % VQ	RD 474/2014, RD 142/2002
Valeur Énergétique ----- 469Kcal/1961KJ	23,45 %	- pH final : < 4,98. Aw : < 0,920
Protéines ----- 27,5 g	55,0 %	- Humidité : Max 45%
Glucides ----- 0,9 g	0,34 %	- Protéines * : Min 22%.
dont sucres ----- 0,02 g	0,02 %	- Graisses * : Max. 65%
Graisses ----- 39,5 g	56,4 %	- Hydrates de Carbone Total * : Max 5%
dont acides gras saturés ----- 15,7 g	78,5 %	- Relation collagène/protéine : Max 25 %
Fibre alimentaire ----- 0 g	0 %	- Hydroxyproline* : Max : 0,6%
Sel ----- 3,47 g	57,8 %	- Nitrates : < 150ppm. Nitrites : < 150ppm
		* Exprimée en matière sèche.

\* (1) % VQ : Les valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2000 Kcal / 8400 kJ

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- *Escherichia Coli* : <100 ufc/g
- *Staphylococcus Aureus* : <100 ufc/g
- *Salmonella Shigella*: Absence / 25 g
- *Clostridium Sulfites Réducteurs* : < 100 ufc/g
- *Lysteria Monocytogenes* : < 100 ufc finale DLC

COND. TEMPERATURE	A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC		
TRANSPORT : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C
STOCKAGE : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C
POINT DE VENTE : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C

DLC : 180 jours

**INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION :** Ouvrir l'emballage et laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération.

**DECLARATION D'ALLERGENES :** Contient des allergènes dérivés du lait (lactose, protéine de lait, lait en poudre).  
Ne contient pas d'allergènes, selon l'Annexe V, RD 1245/2008.

**UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION CIBLE :** Tous les consommateurs en général sauf ceux allergiques à certains de ces ingrédients et les femmes enceintes.

**DISTRIBUTION :** Transport réfrigéré