



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

### PRODUIT : SALCHICHÓN CULAR IBERICO 450g

**INGREDIENTS :** Viande de porc ibérique (70%), viande de porc, sel, LACTOSE, dextrose, épices, dextrine, sucre, émulsifiants (E-452i), antioxydant (E-301), conservateur (E-250).

\* 136 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	CARACTERISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES
<b>Code :</b> 102 <b>Poids :</b> 450g <b>Mesures :</b> variable <b>Colis :</b> 14 unités. <b>Poids colis :</b> 6,3 Kg. environ. <b>Type emballage :</b> Skin <b>Type film :</b> film alimentaire <b>Emballage :</b> poche plastique <b>Point Vert :</b> Eco-Embes N : 00292 <b>Produit NE contenant PAS D'OMG (RD 1829/2003)</b> <b>Produit n'ayant pas subi d'ionisation (199/2/CE)</b>	<b>Boyau :</b> Naturel <b>Calibre :</b> 50-55 mm <b>Couleur :</b> Rose <b>Goût :</b> Aromatique <b>Arôme :</b> Intense <b>Palais :</b> Prolongé <b>Coupe :</b> Grosse <b>Maturité :</b> 90 jours

**FORMULE QUANTITATIVE :**

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE Valeurs moyennes approchées par 100g	VALEURS QUOTIDIENNES *(1) % VQ	CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES 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 quotidiens sont basées sur un régime de 2000 Kcal / 8400 kJ	CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
	- <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g
	- <i>Staphylococcus Aureus</i> : <100 ufc/g
	- <i>Salmonella Shigella</i> : Absence/25 g
	- <i>Clostridium Sulfites Reducteurs</i> : < 100 ufc/g
	- <i>Lysteria Monocytogenes</i> : < 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).  
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