



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

PRODUIT : CHORIZO ROSARIO BARBECUE DOUX

INGREDIENTS : Viande de porc*, paprika, sel, ail, dextrine, dextrose, lactose, protéine du lait, lait en poudre, sucre, poivre, romarin, conservateur (E-250) et antioxydant (E-301).

112 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini.

Pays de naissance : Espagne. Pays d'élevage : Espagne. Lieu d'abattoir: Espagne.

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

PRESENTATION

Code : 46
Poids sachet : 2 Kg environ
Colis : 3 sachets.
Poids net colis : 6,0 Kg.
Poids brut colis : 6,5Kg.
Type emballage : atmosphère protectrice
Type film : plastique alimentaire
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)

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

Boyaux : Nature
Calibre : 32/34 mm
Couleur : Rouge dense
Goût : Doux
Arôme : Intense
Palais : Juteux
Coupe : Nette
Maturité : 7 jours

FORMULE QUANTITATIVE :

Viande de porc 93%
Paprika, sel, ail naturel, autres ingrédients et additifs autorisés 7%

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes approchées par 100g

Valeur Énergétique ----- 473Kcal/1977Kj
Protéines ----- 20,7 g
Glucides ----- 1,95g
dont sucres ----- 0,5g
Graisses-----42,5 g
dont acides gras saturés -----17,0 g
Fibre alimentaire ----- 0 g
Sel ----- 2,94 g

VALEURS QUOTIDIENS

*(1) % VD
23,6 %
41,4 %
0,75 %
0,55 %
60,7 %
85,0 %
0 %
49,1 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Norme BOE 21-03-1980, (Non couvert RD 474/2014) RD 142/2002

- pH final : Inférieur à 5,5. Aw: < 0,920
- Humidité : Max 45%
- Protéines * : Min 30%
- Graisses*: Max. 57%
- Hidrates de Carbone Totales *: max 9%
- Hydroxiproline* : Max : 0,6%
- Nitrates : < 120 ppm – Nitrites : < 120 ppm
* Exprimée en matière sèche.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Norme 2073/2005 CE

- Escherichia Coli : <100 ufc/g
- Sthaphylococcus Aureus : <100 ufc/g
- Présence de Salmonella Shigella : Absence/25 g
- Clostridium SulfitE Réducteurs : < 100 ufc/g
- Listeria Monocytogenes: Absence/25g

*(1) % VD: Les valeurs quotidiennes sont basés sur un régime de 2000 Kcal / 8400 kj

COND. TEMPERATURE

A CONSERVER AU FROID

TRANSPORT: (T° recommandé)	Max: 4°C	Min: 0°C	Ideal: 2°C
STOCKAGE: (T° recommandé)	Max: 4°C	Min: 0°C	Ideal: 2°C
POINT DE VENTE: (T° recommandée)	Max: 4°C	Min: 0°C	Ideal: 2°C

DLC : 90 jours

INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION: Ouvrir l'emballage et le laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération. A conserver entre 0°C et 4°C. Après ouverture, conserver au froid et consommer sous 4 jours. A consommer cuit à coeur (à griller).

DECLARATION 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 ses ingrédients et les femmes enceintes.

DISTRIBUTION: Transport réfrigéré.