



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

PRODUIT : CHORIZO GRAN VELA TRANCHE 1 Kg

INGREDIENTS : Viande de porc*, sel, paprika, lactose, dextrose, lait en poudre, protéine isolée de soja, épices, émulsifiants, polyphosphates (E-450), antioxydant : acide ascorbique (E-300), conservateur : nitrite de sodium (E-250), colorant rouge cochenille (E-120).

* 141 g de viande de porc pour 100g de produit fini.

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

| PRESENTATION | CARACTÉRISTIQUES ORGANOLETIQUES |
|---|---|
| Code : 207 Poids : 1 Kg environ Colis : 5 unités Poids colis : 5 Kg aprox. Type emballage : atmosphère protectrice 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 : --- Calibre : 80 mm Couleur : Rouge Goût : Doux Arôme : Intense Palais : Doux Coupe : Grosse Affinage : 35 jours |

| FORMULE QUANTITATIVE : | |
|------------------------------------|------|
| Viande de porc | 92 % |
| Sel, paprika et additifs autorisés | 8 % |

| INFORMATION NUTRITIONNELLE | VALEURS QUOTIDIENNES *(1) % VD | CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES |
|--|-----------------------------------|--|
| Valeurs moyennes approchées par 100g | | |
| Valeur Énergétique----- | 342Kcal/1430Kj | 17,1 % |
| Protéines----- | 30,0 g | 60,0 % |
| Hydrates de Carbone----- | 4,0 g | 1,53 % |
| Dont, sucres----- | 1,05 g | 1,16 % |
| Graisses----- | 22,9 g | 32,7 % |
| dont, acides gras saturés----- | 7,8 g | 39,0 % |
| Fibre alimentaire----- | 0 g | 0 % |
| Sel----- | 2,59 g | 43,1 % |
| *(1) % VD : Les valeurs quotidiens sont basés sur un régime de 2000 Kcal / 8400 kJ | | Catégorie Extra, Norme RD 474/2011, RD 142/2002 - pH final : < 4,98. Aw: < 0,920 - Humidité : Max 45% - Protéine*: Min 30% - Graisses*: Max 57% - Hydrates de Carbone Total*: Max 9% - Hydroxyproline*: Max 0,6% - Relation collagène/protéine : < 16% - Nitrates : < 150 ppm – Nitrites : < 150 ppm *Exprimée en matière sèche |
| | | CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Escherichia Coli : <100 ufc/g - Sthaphylococcus Aureus : <100 ufc/g - Salmonella Shigella : Absence/25 g - Clostridium Sulfites Réducteurs : < 100 ufc/g - Lysteria Monocytogenes : Absence/25g |

| COND. TEMPERATURE | A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC | | |
|-----------------------------------|--|-----------|-------------|
| TRANSPORT : (T° recommandée) | Max : 8°C | Min : 0°C | Idéal : 4°C |
| STOCKAGE : (T° recommandée) | Max : 8°C | Min : 0°C | Idéal : 4°C |
| POINT DE VENTE : (T° recommandée) | Max : 8°C | Min : 0°C | Idéal : 4°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 ALLERGENES : Il contient des allergènes dérivés de lait et de soja. 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