



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

PRODUIT : CHORIZO SARTA, EXTRA, DOUX

INGREDIENTS : Viande de porc duroc, paprika, sel, ail. * 163 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. Affinage dans des séchoirs naturels.

PRESENTATION

Code : 752
Poids : 200 gr.
Dimensions : 24 cm environ.
Tare film : 5 g
Colis : 10 unités.
Poids colis net : 2,0 Kg environ
Poids colis brut : 2,222 Kg environ.
Type emballage : atmosphère protectrice
Type film : film alimentaire
Emballage : Thermoformé
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

Boyau : Naturel de porc.
Calibre : 32/34 mm
Couleur : Rouge
Goût : Doux
Arôme : Intense
Palais : juteux
Coupe : Nette
Affinage : 30 jours

FORMULE QUANTITATIVE :

Viande de porc duroc	95%
Additifs autorisés	5%

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes approchées par 100g

Valeur Énergétique -----	458Kcal/1914KJ
Protéines -----	25,5 g
Glucides -----	0,6 g
dont sucres -----	0,4 g
Graisses -----	39,25 g
dont acides gras saturés -----	1 5,9 g
Fibre alimentaire -----	0 g
Sel-----	3,43 g

VALEURS QUOTIDIENNES *(1) % VQ

22,9 %
51,0 %
0,23 %
0,44 %
56,1 %
79,5 %
0 %
57,2 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final : < 5,2. Aw: < 0,900
- Humidité : max 45%
- Protéine* : ≥ 30%
- Graisses* : ≤ 57%
- Hydrates carbone* : ≤ 2%
- Collagène/protéine : ≤ 16%
- Hydroxyproline* : Max 0,6%
- Nitrates : < 250 ppm ; Nitrites : < 50 ppm
* Exprimée en matière sèche.

*(1) % VQ : Les valeurs quotidiens 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. Une fois ouvert, conservez au réfrigérateur.			
DECLARATION D'ALLERGENES : 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			