

CHORIZO FORT 250G NO NAME

ARTICLE : 2102007

DESCRIPTION DU PRODUIT

DENOMINATION LEGALE :	Chorizo	FORME DU PRODUIT :	Courbe
REFERENCE CODE DES USAGES :	Fiche 5.8	LONGUEUR (cm) :	18cm environ
POIDS NET (g):	250	LARGEUR / DIAMETRE (cm) :	3,5 cm environ
PAYS DE FABRICATION :	France	VISUEL DE HACHAGE (mm) :	5
ORIGINE DES VIANDES :	Union Européenne des 15	TYPE DE BOYAU :	Boyau naturel de porc
ESTAMPILLE SANITAIRE DU		DLUO GARANTIE ENTREPOT :	60 jours
CONDITIONNEUR :	FR 60.463.013 CE		

LISTE DES INGREDIENTS :

Viande de porc (origine : UE), gras de porc, sel, **lactose**, piment d'Espagne, dextrose, épices, extraits d'épices, antioxydant : ascorbate de sodium, plante aromatique, ferments, conservateur : nitrite de sodium, boyau naturel de porc, conservateur du boyau : sorbate de potassium. 128 g de viande de porc mis en oeuvre pour 100 g de produit fini.

CONDITIONS DE CONSERVATION :	A conserver dans un endroit sec et aéré à une température inférieure à +18°C.
CONSERVATION APRES OUVERTURE:	Une fois entamé, à conserver dans son emballage au réfrigérateur et à consommer rapidement.



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES DU PRODUIT

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	VALEURS CIBLES DU PRODUIT	TOLERANCES (Normes du code des usages de la charcuterie)
HPD :	≤ 54 %	≤ 62 %
Lipides pour HPD 77% :	≤ 26 %	≤ 35 %
Collagènes / Protéines :	≤ 21 %	≤ 35 %
Sucres Solubles Totaux pour HPD 77% :	≤ 2 %	≤ 3,5%
Amidon pour HPD 77% :	≤ 1%	≤ 1%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (Règlement 2073/2005 CE et critères FCD)

Staphylococcus à coagulase + :	≤ 500/g	Entérobactériaceae :	≤ 1 000/g
Listéria monocytogenes :	≤ 100/g	Escherischia Coli à DLUO :	≤ 10/g
Salmonelles :	Absence dans 25 g		

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie :	1877KJ / 454 KCal
Matières grasses :	41 g (+/- 20%)
dont acides gras saturés :	18 g (+/- 20%)
Glucides :	4,2 g (+/-2g)
dont sucre :	3,0 g (+/- 20g)
Fibres alimentaires :	0 g (+/- 2g)
Protéines :	17 g (+/- 20%)
Sel :	3,3 g (+/- 20%)
Sodium :	1,32 g (+/- 20%)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit en forme de fer à cheval de coloration rouge orangée, ayant un goût caractéristique de salaison très pimentée (goût de viande séchée maturée, salée), sans goût acide, sans goût anormal.

Les valeurs nutritionnelles indiquées sont des valeurs moyennes obtenues par analyse du produit fini. Ces valeurs sont réactualisées régulièrement. Compte tenu du temps nécessaire au renouvellement des emballages, des différences avec les valeurs annoncées ci-dessus peuvent apparaître.

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT UVC	EAN 13 : 3369570801118	GENCOD PV : /
TYPE DE CONDITIONNEMENT :	Film sous atmosphère protectrice	TYPE ETIQUETAGE : Film + étiquette
DIMENSION PRODUIT EMBALLE (mm):	280 x 110 x 35	MATERIAU : Couché adhésif permanent

COLISAGE(S)

DUN 14 :	13369570801115		
PCB :	16		
TYPE DE CONTENANT :	Carton		
DIMENSION COLIS (cm) :	25,5 x 24 x 17		
POIDS NET (Kg) :	4		

PALETTISATION(S)

TYPE DE PALETTE	EUROP (1200 x 800 x 14)	EUROP (1200 x 800 x 14)	EUROP (1200 x 800 x 14)	EUROP (1200 x 800 x 14)
NOMBRE CARTONS / COUCHE	12			
NOMBRE COUCHES / PALETTE	8			
NOMBRE CARTONS / PALETTE	96			
NOMBRE UVC / PALETTE	1536			
HAUTEUR PALETTE (m)	1,60 m environ			

CHORIZO FORT 250G NO NAME

ARTICLE : 2102007

ATTESTATIONS

- **ATTESTATION ALLERGENES (Réf.: règlement 1169/2011 CE)**

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLERANCES	Absence ou Présence dans le produit*
1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des: a) sirop de glucose à base de blé, y compris dextrose ; b) maltodextrines à base de blé ; c) sirops de glucose à base d'orge ; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	A
2. Crustacés et produits à base de crustacés	A
3. Oeufs et produits à base d'œufs	A
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification de la bière et le vin.	A
5. Arachides et produits à base d'arachides.	A
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception : a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ; b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ; c) des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huile végétale de soja ; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huile végétales de soja.	A
7. Lait et produits à base du lait (y compris le lactose), à l'exception : a) du lactosérum utilisé pour la fabrication des distillats ou d'alcools éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques ; b) du lactitol.	P (Lactose)
8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcoolique y compris l'alcool éthylique d'origine agricole .	A
9. Céleri et produits à base de céleri	A
10. Moutarde et produits à base de moutarde	A
11. Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	A
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/Kg ou 10 mg/l en terme de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	A
13. Lupin et produits à base de lupin	A
14. Mollusques et produits à base de mollusques	A

*A : Absence, P : Présence, R : Présence fortuite

- **Attestation non OGM :**

Produit fabriqué sans ingrédients, additifs et arômes OGM ou contenant des produits OGM ou issus d'OGM et ne relevant pas du champ d'application des règlements CE 1829/2003 & 1830/2003.

- **Attestation de non ionisation :**

Produit fabriqué sans ingrédients, additifs et arômes ionisés et ne relevant pas du champ d'application des directives CE 1999/2 & 1999/3.

- **Attestation de conformité des emballages :**

Emballage conforme aux règlements 1935/2004/CE & 10/2011/CE relatifs aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Emballage conforme au décret 2007/1467 du 12 octobre 2007 relatif aux exigences liées à l'environnement.