	FICHE TECHNIQUE	Date: 21/07/2016 Article: 406

½ POITRINE FUMÉE SUPÉRIEURE (A) S.V. (ART. 406)

Description

Poitrine désossée os par os et de couleur uniforme, absence de tétine et d'exsudation.
Fumage et parage uniforme. Emballée par ½ pièce.
Qualité de poitrine supérieure (type A).

Photo du produit

Dimension	Hauteur :	± 35 mm
	Largeur :	± 180 mm
	Longueur :	± 250 mm

Ce document est la propriété de la Salaison du Condroz Marcotty S.A. et ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans son autorisation écrite.

	FICHE TECHNIQUE	Date: 21/07/2016 Article: 406

Ingrédients

Viande de porc (96,66%), sel (2,97%), dextrose (0,25%), sirop de glucose (0,07%), conservateurs : E252 - E250 (0,03%), antioxydant : E301 (0,01%), arômes naturels (<0,01), épice (<0,01).

Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous vide en ½ pièce de façon à ne pas être déformés, ni détériorés.

* Nombre de pièces par carton:	**8**
* Dimension du carton:	L 410 l 330 H 200
* Nombre de cartons par palette:	54 (9 plans de 6)
* Tare du carton :	580 gr
* Tare du sac sous vide :	10 gr

Date limite de consommation: 90 jours. (A consommer rapidement après ouverture)

Température: Température de livraison : 2 - 4°C
Température de conservation : 2 - 4 °C

Fumage : Le fumage est réalisé de façon traditionnelle par combustion de sciure de hêtre certifié sans résidus.

Ce document est la propriété de la Salaison du Condroz Marcotty S.A. et ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans son autorisation écrite.

	FICHE TECHNIQUE	Date: 21/07/2016 Article: 406

Valeurs nutritionnelles :

Valeurs nutritives / Voedingswaarden	Unités / Eenheid	Moyenne par 100 g / Gemiddeld per 100 g
Energie / Energetische waarden	kcal	205
	kJ	857
Protéines / Eiwitten	g	17
Glucides / Koolhydraten	g	0,4
Sucres assimilables / Suikers	g	0,4
Lipides / Vetten	g	15
Acides gras saturés / Verzadigde vetten	g	6,0
Acides gras insaturés / Onverzadigde vetten	g	9,0
Acides gras trans / Trans vetten	g	0,015
Fibres alimentaires / Voedingsvezels	g	<1
Sodium / Natrium	g	1,2

Critères physico-chimiques :

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE
Lipides	15 %	< 25 %	1*/6 mois
Humidité	60 %	<65 %	1*/6 mois
Sucres solubles totaux	0,4 %	< 1 %	1*/6 mois
Nitrites	50 ppm	< 150 ppm	1*/6 mois
Nitrates	100 ppm	< 150 ppm	1*/6 mois
Sel	3 %	2,5 – 3,5 %	1*/6 mois
Protéines	17%	> 14 %	1*/6 mois
HPD	72	< 76	1*/6 mois

Ce document est la propriété de la Salaison du Condroz Marcotty S.A. et ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans son autorisation écrite.

	FICHE TECHNIQUE	Date: 21/07/2016 Article: 406

Critères microbiologiques :

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
Coliformes totaux	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Coliformes fécaux	< 10/g	> 10/g	> 1000/g
Staphylocoques aureus	< 100/g	> 100/g	> 500/g
Anaérobies sulfito réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g

Liste des Allergènes (Selon 1169/2011/CE)	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales (*)	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence
Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO_2.	Absence
Lupin et mollusques + dérivés	Absence

Garanties OGM :

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients à base d'OGM qui entrent dans la fabrication de leur produit.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.

En conséquence, nous attestons que l'ensemble des produits que nous vous livrons et fabriqués au sein de *La Salaison du Condroz*, **Marcotty S.A.** sont exempts d'organismes génétiquement modifiés. *(selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)*

Ce document est la propriété de la Salaison du Condroz Marcotty S.A. et ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans son autorisation écrite.

	FICHE TECHNIQUE	Date: 21/07/2016 Article: 406

Garanties de non-ionisation :

Par la présente, nous attestons qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration du produit ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

L'estampille présente sur nos produits garantit la conformité de notre marchandise aux règles législatives alimentaires en vigueur. Cette estampille est délivrée et apposée en accord avec les services d'inspection vétérinaire mandatés par l'état belge.

Conformité des emballages

Nos emballages répondent aux réglementations en vigueur. Ainsi nous pouvons attester de la conformité au contact alimentaire selon les directives 1935/2004 et 10/2011. Les emballages sont utilisés dans les conditions prescrites.

Certifications de l'entreprise

BRC FOOD CERTIFICATED

IFS Food

BE-BIO-01 CERTISYS

Ce document est la propriété de la Salaison du Condroz Marcotty S.A. et ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans son autorisation écrite.