FICHE TECHNIQUE

Indice : 9
Date de révision : NOVEMBRE 2021

ROSETTE DE LYON GRAND CŒUR

ARTICLE : 1000011

DESCRIPTION DU PRODUIT

DENOMINATION LEGALE :	**Rosette**	**FORME DU PRODUIT :**	Tronconique
REFERENCE CODE DES USAGES :	Fiche 5.5	**LONGUEUR (cm) :**	50 cm environ
POIDS NET (g):	**2,8 Kg environ**	**LARGEUR / DIAMETRE (cm) :**	85 +/- 5mm
PAYS DE FABRICATION :	France	**VISUEL DE HACHAGE (mm) :**	6
ORIGINE DES VIANDES :	Union Européenne	**TYPE DE BOYAU :**	Naturel
ESTAMPILLE SANITAIRE DU CONDITIONNEUR :	FR 69.238.010 CE	**DLUO GARANTIE ENTREPOT :**	40 jours

LISTE DES INGREDIENTS :	
Viande de porc, sel, lactose, sirop de glucose, vin, dextrose, poivres, ail, muscade, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrate de potassium, ferments. A consommer sans l'enveloppe. 131g de viande de porc mise en oeuvre pour 100g de produit fini. Traces possibles de fruits à coque.	
CONDITIONS DE CONSERVATION :	A conserver dans un endroit sec et aéré à une température inférieure à +18°C.
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	Une fois entamé, se consomme jusqu'à la DDM inscrite sur l'emballage.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES DU PRODUIT

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	**VALEURS CIBLES DU PRODUIT**	**TOLERANCES (Normes du code des usages de la charcuterie)**
HPD :	≤ 58 %	≤ 58 %
Lipides pour HPD 77% :	≤ 20 %	≤ 22 %
Collagènes / Protéines :	≤ 15 %	≤ 15 %
Sucres Solubles Totaux pour HPD 77% :	≤ 2 %	≤ 2 %
Aw :	≤ 0,92	≤ 0,92

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie :	1549kJ / 371 kcal
Matières grasses :	29,6 g (+/- 20%)
dont acides gras saturés :	13,2 g (+/- 20%)
Glucides :	2,7 g (+/- 2g)
dont sucre :	2,7 g (+/- 2g)
Fibres alimentaires :	0 g (+/- 2g)
Protéines :	24 g (+/- 20%)
Sel :	3,8 g (+/- 20%)
Sodium :	1,52 g (+/- 20%)

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.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit de forme tronconique ayant un goût caractéristique de salaison (goût de viande séchée maturée, salée), sans goût acide, sans goût anormal.

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT UVC		**EAN 13 :**	**3279757029528**	**GENCOD PV :**	**2164441**
TYPE DE CONDITIONNEMENT :	Nu, sous filet	**TYPE ETIQUETAGE :**	Etiquette commerciale + prémarquage		
MATERIAU :	//	**MATERIAU :**	Couché adhésif permanent		

COLISAGE(S)				
DUN 14 :	13279757029525			
PCB :	2			
TYPE DE CONTENANT :	carton			
DIMENSION COLIS (cm) :	60 x 20 x 13			
POIDS NET (Kg) :	Environ 5,6 kg			

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	8			
NOMBRE COUCHES / PALETTE	8			
NOMBRE CARTONS / PALETTE	64			
NOMBRE UVC / PALETTE	128			
HAUTEUR PALETTE (m)	1,20 m environ			

ROSETTE DE LYON GRAND CŒUR

ARTICLE : 1000011

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 .	R (Fruits à coque)
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 fabriquant.	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.