



Fiche technique et logistique

CHORIZO CULAR FORT

Tranchés Restauration

Code FT : 012755240

Emetteur : Service Qualité

Code commercial 012755240 CHORIZO CULAR TRANCHE 500G

Mise à jour : 09/10/2020

Présentation

Produit typiquement espagnol, élaboré à partir de viande et de gras broyés, mélangés, mis sous enveloppe, séchés et tranchés.

Barquette de 75 tranches de 6,5g environ soit 500g, répartis en 2 alvéoles.

Diamètre de 80 mm environ.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice

Produit à consommer en l'état.

Mode de consommation

Site de fabrication et de conditionnement : BERNI - VERDUN (55)

Estampille sanitaire : FR 55.545.002 CE

Fabriqué en France à partir de viande de porc d'origine Union Européenne (né, élevé, abattu).

Nomenclature douanière : 16010091

Visuel produit



Caractéristiques organoleptiques

Aspect/texture : Tranche ronde de couleur rouge à orangée présentant de gros marquants de maigre et de gras

Odeur/goût : Pimenté (Fort)

Composition

Ingrédients : Viande de porc, sel, **lactose**, protéines de **lait**, dextrose, fécule de pomme de terre, épices et plantes aromatiques, saccharose, arôme naturel, protéines de pois, colorants : extrait de paprika (E160c) - carmin (E120), stabilisants : diphosphates (E450) - triphosphates (E451), antioxydant : ascorbate de sodium (E301), conservateurs : nitrite de sodium (E250) - nitrate de potassium (E252), ferments.

113 g de viande ont été mis en œuvre pour 100 g de produit fini.

Déclaration allergènes (selon le règlement 1169/2011) : lait.

Traces éventuelles de moutarde, pistaches, soja.

Absence de nanomatériaux.

Produit non ionisé (directive 1992/2 CEE du 22/02/99 et arrêté du 20/08/2002)

Absence d'organismes génétiquement modifiés (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)

Conforme aux exigences du règlement 1881/2006/CE modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (**PCB/dioxines, métaux lourds**)

Arômes conformes au règlement 1334/2008/CE

Emballage apte au contact alimentaire (règlement 1935/2004/CE modifié)

Critères physico-chimiques

Critères

Normes

Humidité du Produit Dégraissé (H.P.D.)

≤ 62 %

Lipides / H.P.D.

≤ 35 %

Rapport Collagène / Protides

≤ 35 %

Sucres Solubles Totaux (S.S.T.) / H.P.D.

≤ 3,5 %

CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES
© - ÉDITION 2016 § Saucisses et saucissons secs / 5.8 Chorizo, longanisse

Activité de l'eau (Aw)

≤ 0,92

Valeurs nutritionnelles

Protéines 20,2 g

Valeurs énergétiques 1508 kJ

Matières grasses 29,1 g

363 kcal

Dont acides gras saturés 11,3 g

Valeurs moyennes pour 100g (données à titre indicatif)

Glucides 5,2 g

Dont sucres		2,5	g	Sel		3,0	g
Critères microbiologiques (Règlement CE 2073/2005 modifié)	<i>Germes</i>		<i>Critères</i>				
	Salmonelles / 25g		Absence				
	Recherche L. monocytogenes / 25g		Absence		Tolérance : dénombrement < 100/g en fin de DLC		
Critères microbiologiques applicables à partir de 2015 aux marques de distributeurs dans leur conditionnement initial industriel (FCD)	<i>Catégorie 1 - Charcuterie / 7.Saucisson sec</i>						
	Entérobactéries		1 000		UFC/g		
	Staphylocoques à coagulase +*		500		UFC/g		
Emballage et conditionnement	<i>Etiquetage</i>		<i>Conditionnement secondaire</i>				
	Grammage		500g		Nombre de pièces par colis :		10
	Gencod article :		3264057552401		Dimensions du colis :		298 x 258 x 326
	DUN14/GTIN :		13264057552408		Nombre de colis par couche :		12
	GTIN Palette :		23264057552405		Nombre de couche par palette :		5
Stockage et durée de vie	Durée de vie totale		70	jours			
	DLC mini garantie à réception		40	jours			
	Température de conservation avant ouverture :		+ 4°C maximum				
	Conditions de conservation après ouverture :		A consommer rapidement après ouverture.				
<i>Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Ce produit est destiné à un usage alimentaire.</i>							