



Fiche technique et logistique

CHORIZO CULAR TRANCHE

Tranchés Restauration

Code FT : 012755240

Emetteur : Service Qualité

Code commercial 012755240 CHORIZO CULAR TRANCHE 500G

Mise à jour : 20/03/2025

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.

Visuel produit
 (image non contractuelle)



Mode de consommation

Site de fabrication et de conditionnement : BERNI - VERDUN (55)
 Estampille sanitaire : FR 55.545.002 UE

Fabriqué en France à partir de viande de porc d'origine Union Européenne (né, élevé, abattu).
 Nomenclature douanière : 16010091

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 - carmin, stabilisants : diphosphates, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateurs : nitrite de sodium - nitrate de potassium, 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 2023/915/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 et règlement UE 10/2011 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 2024 § Saucisses et saucissons secs / 5.8 Chorizo, longanisse	
Activité de l'eau (Aw)	≤ 0,92

Valeurs nutritionnelles

		Valeurs énergétiques	
Protéines	20,2 g	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)	Germes	Critères	
	Salmonelles / 25g	Absence	
	Recherche L. monocytogenes / 25g	Absence	Tolérance : dénombrement < 100/g en fin de DLC

Critères microbiologiques applicables à partir de 2025 aux marques de distributeurs dans leur conditionnement initial industriel (FCD)

<u>Catégorie 1 - Charcuterie / 7.Saucisson sec</u>			
Entérobactéries	1 000	UFC/g	
Staphylocoques à coagulase +*	500	UFC/g	

Emballage et conditionnement	Etiquetage	Conditionnement secondaire	
	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 : 10
	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.	

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.