



FICHE TECHNIQUE CHIPOLATAS BIO

Réf : FT/RHF

Version N°11 : 13/04/2021

Date de création : 07/01/2015

Page 1/3

DENOMINATION ARTICLE : CHIPOLATAS BIOLOGIQUE 55G X 50 s/atmosphère protectrice

CODE ARTICLE : 001299.01

EAN 13 : 348319002251 4

GENCOD : 211007100000 0



DLC GARANTIE A RECEPTION : J+9 jours

LISTE INGREDIENTS :

Maigre et gras de porc* (90%), sel, dextrose*, sucre de canne*, épices*, antioxydant : acide ascorbique, ferments, boyau naturel de mouton

* : Ingrédient issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Etiquetage origine logo européen : Agriculture UE / non UE.

OGM : Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

IONISATION : Aucun composant ou produit n'a été ionisé

CONDITIONNEMENT : Par 50 pièces de 55 g en barquette sous atmosphère protectrice

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 1601.00.99.10

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : Tenir au frais de 0 à 4°C

CONDITION D'UTILISATION : A consommer dans les 48h après ouverture. A consommer après cuisson à cœur



FICHE TECHNIQUE

CHIPOLATAS BIO

Réf : FT/RHF

Version N°12 : 13/04/2021

Date de création : 07/01/2015

Page 2/3

PALETTISATION

| | Dimensions (mm) | Poids net | Poids brut | Facturation |
|----------------|------------------|-----------------|------------|----------------|
| UVC | 280 x 187 x 120 | 2.75 Kg +/- 10% | 2.81 Kg | Poids variable |
| CARTON | 396 x 296 x 200 | 5.5 Kg | 6,12 Kg | |
| PALETTE | 1200 x 800 x 165 | 264 Kg | 314,7 Kg | |

| | | |
|----------------|------------------------|----|
| CARTON | Nombre uvc/carton | 2 |
| PALETTE | Nombre cartons/couches | 8 |
| | Nombre couches/palette | 6 |
| | Nombre cartons/palette | 48 |
| | Nombre uvc/palette | 96 |

ALLERGENES :

| Allergènes majeurs | Présence volontaire | Présence usine | Absence |
|---|---------------------|----------------|---------|
| Céréales contenant du gluten | | | X |
| Crustacés et/ou produits à base de crustacés | | | X |
| Œufs et/ou produits à base d'oeufs | | | X |
| Poissons et/ou produits à base de poissons | | | X |
| Arachides et/ou produits à base d'arachides | | | X |
| Soja et/ou produits à base de soja | | | X |
| Lupin et/ou produits à base de lupin | | | X |
| Lait et/ou produits à base de lait | | X | |
| Fruits à coques* et/ou produits à base de ces fruits | | X | |
| Céleri et/ou produits à base de céleri | | | X |
| Moutarde et/ou produits à base de moutarde | | | X |
| Sésame et/ou produits à base de sésame | | | X |
| Anhydride sulfureux et/ou sulfites** | | X | |
| Mollusques et/ou produits à base de mollusques | | | X |

* : amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland.

** : si concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO₂.

Les procédures mises en place au sein de l'entreprise afin de maîtriser le risque de contamination croisée permettent de minimiser la présence d'allergène non souhaitée dans le produit



FICHE TECHNIQUE

CHIPOLATAS BIO

Réf : FT/RHF

Version N°12 : 13/04/2021

Date de création : 07/01/2015

Page 3/3

VALEURS NUTRITIONNELLES :

| <i>Valeurs moyennes pour 100g</i> | | |
|-----------------------------------|--------------|---------------------------------|
| <i>Nom des constituants</i> | <i>Unité</i> | <i>Teneur moyenne pour 100g</i> |
| Energie | kJ | 861 |
| Energie | kcal | 207 |
| Matières grasses | g | 16 |
| Dont acides gras saturés | g | 5.8 |
| Glucides | g | 0.6 |
| Dont sucres | g | 0.6 |
| Protéines | g | 16 |
| Sel | g | 1,5 |

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES :

| Critères chimiques | Valeur guides |
|-------------------------------------|----------------------|
| HPD (humidité sur produit délipidé) | ≤ 77% |
| Lipides* | ≤ 40% |
| Rapport collagène/protides | ≤ 22% |
| SST* | ≤ 1% |

*: rapporté à l'HPD de 77%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

| Germes | Critères à J+1 | Critère à DLC | Référentiel |
|----------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Flore aérobie mésophile (30°C)/g | 1 000 000 | 1 000 000 | 3M 01/01-09/89 |
| Bactéries lactiques (30°C)/g | / | / | NF ISO 15214 |
| Ratio Flore/Lactique | <100 | <100 | Par calcul |
| Escherichia Coli /g | 500 | 500 | 3M 01/08-06/01 |
| Entérobactéries/g | 10 000 | | 3M 01/06-09/97 |
| Salmonella /10g | Absence | Absence | BRD 07/11-12/05 |
| Listeria monocytogenes /25g | <10 | <100 | AES 10/03-09/00 |
| Staphylocoques coagulase +/g | 500 | | 3M 01/09-04/03 A |