



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