



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE DE TOULOUSE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°13 : 15/03/2022

Date de création : 19/04/2007

Page 1/3

DENOMINATION ARTICLE : SAUCISSE DE TOULOUSE BIOLOGIQUE 55g x 50

CODE ARTICLE : 000796.01

EAN 13 : 348319002007 7

GENCOD POIDS : 278928100000 0

GENCOD PRIX : 268928100000 0

DLC GARANTIE A RECEPTION : J+9 jours



LISTE INGREDIENTS

Viande de porc* (90%), sel, sucre de canne*, épices*, antioxydant : acide ascorbique, plante aromatique*, ferments, boyau naturel de porc

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

Etiquetage origine logo européen : Agriculture France

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 en barquette sous atmosphère protectrice.

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIERE : 1601.00.99.10

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : A conserver entre 0 à 4°C

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



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE DE TOULOUSE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°13 : 15/03/2022

Date de création : 19/04/2007

Page 2/3

PALETTISATION :

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	280 x 187 x 120	2,75 Kg +/- 10%	2,808 Kg	Poids variable
CARTON	396 x 296 x 200	5.5 Kg	5.892 Kg	
PALETTE	1200 x 800 x 165	264 Kg	305.1 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'œufs			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

SAUCISSE DE TOULOUSE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°13 : 15/03/2022

Date de création : 19/04/2007

Page 3/3

VALEURS NUTRITIONNELLES :

<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

*Source : Analyse

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES :

Critères chimiques	Valeur guides	Référentiel
HPD (humidité sur produit délipidé)	≤ 77%	Par calcul
Lipides*	≤ 30%	NF V04-403
Rapport collagène/protides	≤ 15%	Par calcul
SST*	≤ 1%	NF V 40-100

*: rapporté à l'HPD de 77%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critères à J+1	Critère à DLC	Référentiel
Flore aérobie mésophile (30°C)/g	100 000	1 000 000	3M 01/01-09/89
Bactéries lactiques (30°C)/g	A rechercher	A rechercher	NF ISO 15214
Ratio Flore/Lactique	10	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	500	3M 01/09-04/03 A