



FICHE TECHNIQUE ANDOUILLETTE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°11 : 27/06/2019

Date de création : 19/09/2007

Page 1/3

DENOMINATION : ANDOUILLETES PUR PORC BIOLOGIQUE

LIBELLE ARTICLE : ANDOUILLETTE FERMEES X10 SOUS VIDE

CODE ARTICLE : 000718.01

EAN 13 : 348319002045 9

GENCOD : 278929300000 0



DATE LIMITE DE CONSOMMATION : J+20 jours date de livraison

LISTE INGREDIENTS (par ordre décroissant)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| ☐ Chaudins* et panses de porc * (44%) | ☐ Vinaigre de cidre* |
| ☐ Viande de porc* 36% | ☐ Epices* |
| ☐ Gras de porc* | ☐ Conservateur : nitrite de sodium |
| ☐ Sel | ☐ Boyau naturel |
| ☐ Oignons déshydratés* | |

* : Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT SAS F-32600 FR-BIO-01

Etiquetage origine logo européen : Agriculture UE/Non UE

- Recette artisanale élaborée avec de la viande de porcs nourris essentiellement avec des céréales biologiques. **
- Respect des animaux et des cultures (en évitant l'utilisation d'engrais chimique et de pesticide de synthèse). **
- Garantie sans utilisation d'OGM**, ne contient ni colorant**, ni produit ayant subi un traitement ionisant. **

** Conformément à la réglementation sur le mode de production biologique.

CONDITIONNEMENT : Par 10 pièces de 125g en sachet sous vide

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 1602.49.19.90

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : Tenir au frais de 0 à 4°C et à consommer dans les 48h après ouverture

PALETTISATION :

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	350 x 350	1.250 Kg	1.271 kg	Poids variable
CARTON	396 x 296 x 200	5 kg	5.360 kg	
PALETTE	1200 x 800 x 165	240 kg	279.5 kg	
CARTON	Nombre uvc/carton		4	
PALETTE	Nombre cartons/couches		8	
	Nombre couches/palette		6	
	Nombre cartons/palette		48	
	Nombre uvc/palette		192	



FICHE TECHNIQUE ANDOUILLETTE BIO

Réf : FT/RHF

Version N° 11 : 27/06/2019

Date de création : 19/09/2007

Page 2/3

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Nom des constituants	Unité	Teneur moyenne pour 100g*
Energie	kJ	1125
Energie	kcal	271
Matières grasses	g	22
Dont acides gras saturés	g	8.7
Glucides	g	1.2
Dont sucres	g	0.6
Protéines	g	17
Sel	g	1.8

*Source : Analyses



FICHE TECHNIQUE ANDOUILLETTE BIO

Réf : FT/RHF

Version N° 11 : 27/06/2019

Date de création : 19/09/2007

Page 3/3

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHEMIQUES :

Critères chimiques	Valeur guides	Référentiel
HPD (humidité sur produit délipidé)	≤ 77%	
Lipides*	≤ 20%	
SST*	≤ 1%	NF V40-100

* : 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		<10	3M 01/08-06/01
Entérobactéries/g	<50		3M 01/06-09/97
Clostridium perfringens /g	<30	<30	NF EN ISO 7937
Salmonella /25g	Absence	Absence	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes /25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00

*Dans le cas où la flore totale dépasse 1 000 000, le résultat est considéré comme satisfaisant s'il y a présence de bactéries lactiques et si le rapport Flore/Lactique est <100