

Date de Création : 24/04/2020

Date de Révision : 28/03/2023

Version : v3

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE ANDOUILLETTE

FT TCB022-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de boulazac

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Référence externe: TCB022-01

Lieu de Transformation: Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB022-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : ANDOUILLETTE

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	ANDOUILLETTE	Poids (variable) net en kg :	1,4 kg
Dénomination de Vente:	ANDOUILLETTE	Poids (variable) brut en kg:	1,416 Kg
Gencode:	2356553		

Unité de vente

Unité de vente :	1,4 kg
Conditionnement :	Sac sous-vide
Largeur (cm) :	30
Hauteur (cm) :	30
Profondeur (cm) :	6

Colis

Largeur (cm) :	55
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	35

Palettisation

UV (en Kg) :	1,4
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

Liste des Ingrédients

Viande de porc*(panse, chaudin, couenne) (origine France), ail*, sel de Guérande, boyaux naturels de boeuf*, moutarde de Dijon*, poivre noir concassé*, persil déshydraté*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Panse	Land race, Large white	45,20%	OUI	Fraîche	France
Porc - Chaudin	Land race, Large white	30,20%	OUI	Fraîche	France
Porc - Couenne	Land race, Large white	14,90%	OUI	Fraîche	France
Ail		4,50%	OUI	Surgelé	Espagne
Sel de Guérande		1,60%	NON	Sec	France
Boyaux de boeufs	Boyaux naturels	1,60%	NON	En saumure	France
Moutarde de Dijon		1,50%	OUI	Seau	France
Poivre noir	Concassé	0,30%	OUI	Sec	Madagascar ou Sri Lanka
Persil		0,20%	OUI	Surgelé	France

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés	X		
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL

Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	Bio	N° intrastat :	124658
------------------------	---------	------------------------	------------	-------	-----	----------------	--------

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
169,9	710,2	9,7	3,7	1,2	0,9	19,6	1,7

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche Listeria Mono	Absence dans 25 grs
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grs

INFORMATION POUR LE COMMERCE

DLC à partir de la fabrication	35 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer froid A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit n'a pas été obtenu « à partir » ou « par » des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil. Je n'ai pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions de l'article 9 du règlement (CE) no 834/ 2007 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle, au sens de l'article 2 du règlement (CE) no 834/2007, dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.