

Date de Création : 20/04/2020

FICHE TECHNIQUE POITRINE FUMEE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 03/03/2023

FT TCB019-01

ZI de boulazac

Version : V2

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2



Référence externe: TCB019-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB019-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : POITRINE FUMEE

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

### DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	POITRINE FUMEE	Poids (variable) net en kg :	1,5 kg
Dénomination de Vente:	POITRINE FUMEE	Poids (variable) brut en kg:	1,518 Kg
Gencode:	2345678		

#### Unité de vente

Unité de vente :	1,5 kg
Conditionnement :	Sous vide
Largeur (cm) :	30
Hauteur (cm) :	50
Profondeur (cm) :	4

#### Colis

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

#### Palettisation

UV (en Kg) :	1,518 kg
UV/Colis :	10
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	280

#### Liste des Ingrédients

Poitrine de porc\*, eau, sel de Guérande, sciure de hêtre. \*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Poitrine de porc	Land race, Large white	99,00%	OUI	Fraîche	France
Sel de Guérande		1%	NON	Sec	France
Bois de hêtre		NA	OUI	Sec	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
250,5	1039,5	20,3	7,8	0	0	16,8	1,12

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Numération de Listeria Mono	Inférieur à 100
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 500 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## INFORMATION POUR LE COMMERCE

DLC à partir de la fabrication	120 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit fumée à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud 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.