Date de Création :	14/05/2020	**FICHE TECHNIQUE CHORIZO SEC DOUX ENTIER**	**TRADITIONS CHARCUTIERES BIO**
Date de Révision :	28/03/2023	**FT TCB206-01**	**ZI de boulazac**
Version :	v3		**Avenue Benoit Frachon**
Rédacteur:	Kévin CHASSERAUD	Responsable qualité	**24750 Boulazac**
Approbateur:	Guillaume Dalix	Gérant	Page 1/2

		Référence externe:	TCB206-01
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC	**Référence interne :**	TCB206-01
N° SIRET :	82 265 407 500 016	**Désignation du produit :**	CHORIZO SEC DOUX ENTIER
N° AGREMENT SANITAIRE:	24053002	**Marque :**	TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	CHORIZO SEC DOUX ENTIER	**Poids (variable) net en kg :**	0,5 kg
Dénomination de Vente:	CHORIZO SEC DOUX ENTIER	**Poids (variable) brut en kg:**	0,516 Kg
Gencode:	2356584		

Unité de vente

Unité de vente :	0,5 kg
Conditionnement :	Papier kraft
Largeur (cm) :	20
Hauteur (cm) :	50
Profondeur (cm) :	10

Colis

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

Palettisation

UV (en Kg) :	0,516
UV/Colis :	21
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	24
UV/Palette :	384

Liste des Ingrédients

Maigre et gras dur de porc* (origine France), sel de Guérande, vin rouge* (AOP Bergerac (présence de sulfites)), miel* de fleur, sucre de canne* poivre noir*, paprika*, boyaux naturels de boeuf, ferment, *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
Jambon de porc	Land race, Large white	82,63%	OUI	Fraiche	France
Gras de porc	Land race, Large white	9,18%	OUI	Fraiche	France
Vin rouge	Présence de sulfite	2,75%	OUI	Sec	France
Sel de Guérande	Pas d'antiagglomérant	2,30%	NON	Liquide	France
Paprika		1,84%	OUI	Sec	Espagne
Miel de fleur		0,46%	OUI	Sec	France
Sucre de canne	Blond	0,46%	OUI	Sec	Amérique du Sud
Poivre noir		0,37%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Ferment		0,02%	NON	Sec	France
Boyaux de boeuf	Boyaux naturels	NA	NON	Fraiche	France

FICHE TECHNIQUE CHORIZO SEC DOUX ENTIER

FT TCB206-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO
ZI de boulazac
Avenue Benoit Frachon
24750 Boulazac

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
185,1	**773,8**	**8**	**2,6**	**2,5**	**1,8**	**25,9**	**8,4**

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Numération de Listeria mono	Inférieur à 100
E.coli	Inférieurà 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	60 jours
Duréé de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit séché qui peut se conserver dans un endroit en dehors du réfrégirateur s'il n'est pas tranché. La température idéale de conservation du saucisson sec se situe entre 12 et 18°C, le tout dans un environnement frais, sec et aéré
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud

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.