

Date de Création : 17/04/2020

FICHE TECHNIQUE SAUCISSON A L'AIL

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 28/03/2023

FT TCB017-01

ZI de boulazac

Version : v3

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2



Référence externe: TCB017-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB017-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : SAUCISSON A L'AIL

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	SAUCISSON A L'AIL	Poids (variable) net en kg :	0,9 Kg
Dénomination de Vente:	SAUCISSON A L'AIL	Poids (variable) brut en kg:	0,918 Kg
Gencode:	2356517		

Unité de vente

Unité de vente :	0,9
Conditionnement :	Sac sous-vide
Largeur (cm) :	20
Hauteur (cm) :	50
Profondeur (cm) :	7

Colis

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

Palettisation

UV (en Kg) :	0,9
UV/Colis :	30
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	840

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (Epaule, Gorge)(origine France), saumure *: (eau, sel, dextrose*, sucre de canne*, sel de mer, antioxydant : ascorbate de sodium, poudre de jus de blette*, sel de mer, oignon en poudre*, poudre de carotte*, ail poudre*, romarin*, poivre noir*, coriandre poudre*), ail* 2,9%, poivre blanc*, antioxydant : (sirop de glucose*, sel de Guérande, acide ascorbique), 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
Porc - Epaule	Land race, Large white	78,10%	OUI	Fraiche	France
Porc - Gorge	Land race, Large white	8,70%	OUI	Fraiche	France
saumure *: (eau, sel, dextrose*, sucre de canne*, sel de mer, antioxydant : ascorbate de sodium, poudre de jus de blette*, sel de mer, oignon en poudre*, poudre de carotte*, ail poudre*, romarin*, poivre noir*, coriandre poudre*)	Mix technologique Bio	9,89%	OUI	Sec	France, Europe, Asie, Afrique du Nord
Ail pulpe		2,60%	OUI	Surgelé	Espagne
Poivre blanc		0,15%	OUI	Sec	Inde, Sri-Lanka, Madagascar
antioxydant : (sirop de glucose*, sel de Guérande, acide ascorbique)		0,30%	OUI	Sec	France
Ferment		0,15%	NON	Sec	France
Boyaux de boeuf		0,15%	NON	En saumure	France

Date de Création : 17/04/2020

FICHE TECHNIQUE SAUCISSON A L'AIL

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 28/03/2023

FT TCB017-01

ZI de boulazac

Version : v3

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

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	Stampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658
------------------------	---------	-----------------------	------------	-------	-----	----------------	--------

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
140	587	5,5	2,2	1,3	0,9	21,4	1,7

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche de 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	30 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 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.