

FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE DE TOULOUSE BIO

Ref : FT/RHF

Version N°1 : 02/07/2013

Date de création : 02/07/2013

Page 1/3

DENOMINATION : SAUCISSE DE TOULOUSE BIOLOGIQUES

LIBELLE ARTICLE : SAUCISSE DE TOULOUSE 100G X 8 SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

CODE ARTICLE : EN COURS DE CREATION

EAN 13 : EN COURS DE CREATION

GENCOD : EN COURS DE CREATION

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : J+10 jours date de livraison

COMPOSITION (par ordre décroissant) :

▣ Viande de porc *(90%)

▣ Eau

▣ Sel

▣ Dextrose*

▣ Sucre de canne*

▣ Epices*

▣ Antioxydant : Acide ascorbique

▣ Ferments

▣ Boyau naturel

Etiquetage origine logo européen : Agriculture France

* : Ingrédient issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT SAS F-32600

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

** *Conformément au mode de production biologique*

CONDITIONNEMENT : Par 8 pièces en barquette sous atmosphère protectrice

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : Tenir au frais de 0 à 4°C.

CARACTERISTIQUES :

Aspect : Saucisse de viande hachée, forme cylindrique, légèrement courbée

Couleur : rose pâle

Goût : légèrement salé et poivré

Texture : moelleuse à fondante



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE TOULOUSE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°1 : 02/07/2013

Date de création : 02/07/2013

Page 2/3

PALETTISATION

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	280 x 190 x 45	800 g +/-10%	836 g	Poids variable
CARTON	396 x 296 x 200	6,4 Kg	7 Kg	
PALETTE	1200 x 800 x 155	358,4 Kg	415,2 Kg	

CARTON	Nombre uvc/carton	8
PALETTE	Nombre cartons/couches	8
	Nombre couches/palette	7
	Nombre cartons/palette	56
	Nombre uvc/palette	448

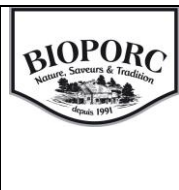
ALLERGENES :

Allergènes majeurs	Présence volontaire	Présence usine	Absence
Céréales contenant du gluten		X	
Crustacés et/ou produits à base de crustacés			X
Oeufs et/ou produits à base d'oeufs		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.



FICHE TECHNIQUE

SAUCISSE TOULOUSE BIO

Réf : FT/RHF

Version N°1 : 02/07/2013

Date de création : 02/07/2013

Page 3/3

VALEURS NUTRITIONNELLES :

<i>Teneur moyenne pour 100g</i>			
<i>Nom des constituants</i>	<i>Unité</i>	<i>Teneur moyenne</i>	<i>% des RNJ*</i>
Energie	kJ	1153	14%
Energie	kcal	278	
Protéines	g	15	30%
Glucides	g	0.6	0%
Lipides	g	24	34%
Sel	g	1.9	31%

*Les repères nutritionnels journaliers recommandés sont calculés pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal par jour

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHEMIQUES :

Critères chimiques	Valeur guides	Référentiel
HPD (humidité sur produit délipidé)	≤ 77%	
Lipides*	≤ 30%	NF V04-403
Rapport collagène/protides	≤ 15%	Par calcul
SST*	≤ 1%	NF V40-100

*: rapporté à l'HPD de 77%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critère à J+1	Critère à DLC	Référentiel
Flore aérobie mésophile (30°C)/g	<1 000 000*	<1 000 000*	XP V08-034
Bactéries lactiques (30°C)/g			NF ISO 15214/SPIRAL
Ratio Flore/Lactique	<100	<100	Par calcul
Escherichia Coli /g	<500	<500	NF ISO 16649-2
Entérobactéries	<10 000		NF V 08-054
Salmonella /10g	Absence	Absence	RAY 32/02-06/08
Listeria monocytogenes /25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00
Staphylocoques coagulase + /g	<500		NF V 08-057-1

*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