



# FICHE TECHNIQUE

## CHORIZO BIO

Ref : FT/BIO

Version N°7 : 23/01/2020

Date de création : 17/12/2009

Page 1/3

DENOMINATION : CHORIZO BIOLOGIQUE

LIBELLE ARTICLE : CHORIZO FIXE BIOPORC

CODE ARTICLE : 001610.01

EAN 13 : 348319001090 0

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : J+40 jours date de livraison



### LISTE INGREDIENTS

(par ordre décroissant)

- |                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Viande de porc * (92%) | Arômes naturels                     |
| Epices*                | Ferments de maturation              |
| Sel                    | Antioxydant : ascorbate de sodium   |
| <u>Lactose*</u>        | Conservateur : nitrate de potassium |
| <u>Dextrose*</u>       | Boyaux naturel                      |

### PRODUIT SUJET A DESSICATION

\* : Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT SAS F-32600 FR-BIO-01

\* : Etiquetage origine logo européen : Agriculture UE/Non UE

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

\*\* Conformément à la réglementation sur le mode de production biologique.

CONDITIONNEMENT : Sachet sous vide

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 1601.00.91.10

CONDITION DE STOCKAGE : Tenir au sec entre 8 et 18°C.

### PALETTISATION

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	170 x 50 x 50	200 g	206 g	Poids fixe
CARTON	396 x 296 x 100	2 KG	2,18 KG	
PALETTE	1200 x 800 x 165	480 KG	523,2 KG	

CARTON	Nombre uvc/carton	10
PALETTE	Nombre cartons/couches	8
	Nombre couches/palette	30
	Nombre cartons/palette	240
	Nombre uvc/palette	2400



# FICHE TECHNIQUE CHORIZO BIO

Ref : FT/BIO

Version N°7 : 23/01/2020

Date de création : 17/12/2009

Page 2/3

## ALLERGENES :

Allergènes majeurs	Présence volontaire	Présence usine	Absence
<b>Céréales</b> contenant du <b>gluten</b>		X	
<b>Crustacés</b> et/ou produits à base de crustacés		X	
<b>Œufs</b> et/ou produits à base d'œufs		X	
<b>Poissons</b> et/ou produits à base de poissons			X
<b>Arachides</b> et/ou produits à base d'arachides			X
<b>Soja</b> et/ou produits à base de soja			X
<b>Lupin</b> et/ou produits à base de lupin			X
<b>Lait</b> et/ou produits à base de lait	X		
<b>Fruits à coques*</b> et/ou produits à base de ces fruits		X	
<b>Céleri</b> et/ou produits à base de céleri			X
<b>Moutarde</b> et/ou produits à base de moutarde			X
<b>Sésame</b> et/ou produits à base de sésame			X
<b>Anhydride sulfureux</b> et/ou <b>sulfites**</b>		X	
<b>Mollusques</b> 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 SO<sub>2</sub>.

## VALEURS NUTRITIONNELLES :

Nom des constituants	Unité	Teneur moyenne pour 100g*
Energie	kJ	1913
Energie	kcal	461
Matières grasses	g	36.0
Dont acides gras saturés	g	13.0
Glucides	g	6.5
Dont sucres	g	2.3
Protéines	g	28.0
Sel	g	4.8

\*Source : Table Ciqual 2013 + Analyses



# FICHE TECHNIQUE

## CHORIZO BIO

Ref : FT/BIO

Version N°7 : 23/01/2020

Date de création : 17/12/2009

Page 3/3

### CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES :

Critères chimiques	Valeur guides	Référentiel
HPD	≤ 54%	NF V04-415
Lipides	≤ 35%	Par calcul
Collagène/Protéine (C/P)	≤ 25%	NF V04-415
SST	≤ 3%	NF V40-100

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critères à J+1	Critère à DLC	Référentiel
Escherichia Coli /g		<10	3M 01/08-06/01
Entérobactéries/g	< 1 000		3M 01/06-09/97
Staphylocoques coagulase + /g	<500	< 500	3M 01/09-04/03A
Salmonella /25g	Absence	Absence	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes /25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00