

Date de Création : 09/11/2023

**FICHE TECHNIQUE POITRINE FUMEE CUITE**

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

**TCB0191-01**

ZI de Boulazac

Version : V2

Marché lot 24.B11 - Produit 13

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2



Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0191-01

Lieu de Transformation Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0191-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : POITRINE FUMEE CUITE

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

**DEFINITION DU PRODUIT**

Dénomination Légale:	POITRINE FUMEE	Poids (variable) net en kg :	1,5 kg
Dénomination de Vente:	POITRINE FUMEE ENV 1,5 KG (+/-10g)	Poids (variable) brut en kg:	1,518 Kg
Gencode:	2345678	EAN13 :	3770010592778

**Unité de vente**

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

**Colis : Caisse plastique consignée**

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

**Palettisation**

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

**Liste des Ingrédients**

Poitrine de porc\*, 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		NA	NON	Sec	France
Bois de hêtre		NA	OUI	Sec	France

Date de Création : 09/11/2023

**FICHE TECHNIQUE POITRINE FUMEE CUITE**

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

**FT TCB0191-01**

ZI de Boulazac

Version : V2

Marché lot 24.B11 - Produit 13

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	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
<b>250,5</b>	<b>1039,5</b>	<b>20,3</b>	<b>7,8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16,8</b>	<b>1,12</b>

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

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	65 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit fumé cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.  
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 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.

