



Q

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Revisión: 1
Fecha: 02/01/2023
Código: PC3.12
Copia Controlada

PRODUIT : CHORIZO GRAN VELA COUSU DOUX

INGREDIENTS : Viande de porc, sel, paprika, LACTOSE, dextrose, PROTÉINE DE LAIT, PROTÉINE DE SOJA, stabilisant (E-450), antioxydant (E-301), conservateurs (E-250), colorant (E-120).

140 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini. Emboutit dans un boyau artificiel. Né, élevé et abattu en Espagne.

DESCRIPTION DE PRODUIT : Produit de qualité avec élaboration traditionnelle, affiné dans des séchoirs. Produit soumis à dessiccation

PRESENTATION :

Code : 8
Poids : 1,7 Kg environ
Dimensions : 46 cm environ
Poids du film plastique : 2 g
Colis : 4 unités
Poids colis net : 6,808 Kg environ
Poids colis brut : 7,168 kg environ
Type emballage : sous vide avec plastique alimentaire.
Point Vert : Eco-Embes N :00292
Ce produit ne contient pas d'OMG (RD 1829/2003)
Produit n'ayant pas subi de traitement ionisant (199/2/CE)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Boyau : boyau artificiel comestible cousu
Calibre de boyau : 80 mm
Couleur : Rosé
Goût : Doux, Aromatique
Arôme : Intense
Palais : Juteux
Coupe : Grosse
Maturité : 35 jours



FORMULE QUANTITATIVE :

Viande de porc 92%
Sel, Paprika et additifs autorisés 8%

ES
10.02001/LO
CE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

Valeurs moyennes pour 100g de produit :

Valeur Énergétique----- 1454KJ/348Kcal
Graisses----- 23,0 g
Dont, acides gras saturés----- 7,9 g
Glucides ----- 4 g
Dont, sucre----- 1,05 g
Protéines----- 31,2 g
Sel----- 3,2 g

VALEURS QUOTIDIENNES

*(1) % VQ
17,4 %
32,8 %
39,5 %
1,53 %
1,16 %
62,4 %
43,2 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Catégorie Extra, RD 474/2014, RD 142/2002

- pH final : < 5,6 Aw: < 0,920
- Humidité : ≤ 45%
- Protéines* : > 22%
- Graisses* : ≤ 65%
- Glucides* : ≤ 5%
- Hydroxyproline* : ≤ 0,6%
- Relation collagène/protéines : ≤ 25
- Nitrates : < 150 ppm – Nitrites : < 150 ppm
*Exprimé en matière sèche.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Norme 2073/2005 CE

- *Escherichia Coli* : <100 ufc/g
- *Staphylococcus Aureus* : <100 ufc/g
- Présence de *Salmonella Shigella* : Absence/25 g
- *Clostridium Sulfito-Réducteurs* : < 100 ufc/g
- *Listeria Monocytogenes* : < 100 ufc jusqu'à la fin de vie du produit

*(1) % VQ : Les valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2000 Kcal / 8400 kJ

PALETTISATION :

Palette Européenne : 120 x 80 x 14 cm
Dimensions colis : 515 x 160 x 160 mm (boîte n° 2)
Colisage : 81 (9 colis par couche x 9 couches par palette)

EAN. PIECE : 2944534XXXXX7

EAN. BOITE : 2944534XXXXX7

CONDITIONS DE CONSERVATION : CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC

DLC : 180 jours

INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION :

Il est recommandé d'ouvrir l'emballage et de le laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération. A conserver au réfrigérateur une fois ouvert.

DÉCLARATION ALLERGÈNES :

LAIT, SOJA.
Ne contient pas d'autres allergènes selon le règlement 1169/2011.

UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION DESTINÉE

A destination de tout type de consommateur, sauf les femmes enceintes.

DISTRIBUTION

Transport réfrigéré