



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Revisión: 5
 Fecha: 02/01/2019
 Código: PC3.12
 Copia Controlada

PRODUIT: SAUCISSON IBÉRIQUE BELLOTA

INGREDIENTS : Viande de porc ibérique (95%)*, sel, LACTOSE, dextrose, épices, dextrine, sucre, émulsifiant (E-452i), antioxydant (E-301), conservateur (E-250).

* 136 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini. Embossé boyau naturel de porc- Pays de naissance : Espagne. Pays d'élevage : Espagne. Abattoir : Espagne.

DESCRIPTION DE PRODUIT : Produit cru-maturé et fabriqué à partir d'ingrédients naturels de haute qualité, mûres dans des séchoirs naturels. Produit soumis à dessiccation.

PRESENTATION

Code : 85
 Poids : 1,0 Kg. Environ.
 Dimensions : variable
 Colis : 5 unités.
 Poids net colis : 6 Kg. Environ
 Type emballage : sous vide
 Type film : plastique alimentaire
 Point Vert : Eco-Embes N:00292
 Produit NE contient PAS OMG (RD 1829/2003)
 Produit n'ayant pas subi de ionisation (199/2/CE)

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

Boyau: naturel
 Calibre: 60 mm
 Couleur: Rouge tenue
 Goût: Aromatique
 Arôme: Intense
 Palais: Juteux
 Coupe: Grosse
 Maturité: 120 jours

FORMULE QUANTITATIVE :

Viande de porc ibérique 95%
 Autres ingrédients et additifs autorisés 5%

ES
 10.02001/LO
 CE

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes approchées par 100g

Valeur Énergétique	469Kcal/1961Kj
Protéines	27,5 g
Glucides	0,9 g
Dont sucres	0,02 g
Graisses	39,5 g
Dont acides gras saturés	15,7 g
Fibre alimentaire	0 g
Sel	3,47 g

VALEURS QUOTIDIENS

*(1) % VD	23,45 %
	55,0 %
	0,34 %
	0,02 %
	56,4 %
	78,5 %
	0 %
	57,8 %

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Catégorie Extra, RD 474/2014, RD 142/2002
 - pH finale: < 4,98. Aw: < 0,920
 - Humidité : Máx 45%
 - Protéine*: Mín 22%.
 - Graisses *: Máx. 65%
 - Hydrates de Carbone Totales *: Máx 5%
 - Hydroxyproline *: Máx: 0,6%
 - Relation collagène/protéines : ≤25
 - Nitrates : < 120ppm. - Nitrites : < 120ppm
 * Exprimée 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 Sulfitos Réducteurs: < 100 ufc/g
 - Listeria Monocytogenes : < 100ufc jusqu'à la fin de la durée de vie du produit

*(1) % VD: Les valeurs quotidiens sont basés sur un régime de 2000 Kcal/8400 kJ

PALETTISATION

Palette Europe: 120 x 80 x 14 cm - Dimensions colis: 735 x 155 x 145 mm (colis: n° 6) - Colisage: 56 (7 colis par couche / 8 couches par palette)

CODIFICATION	PAYS	IDENT. ENTREPRISE	CODE DE PRODUIT	DIG. CONTROLE
COD. PIECE	84	22003	00085	6
COD. BOITE	84	22003	00085	6
COND. TEMPERATURE A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC				
TRANSPORT: (T ^a recommandé)	Max: 14°C		Min: 2°C	Ideal: 8°C
STOCKAGE: (T ^a recommandé)	Max: 14°C		Min: 2°C	Ideal: 8°C
POINT DE VENTE: (T ^a recom.)	Max: 14°C		Min: 2°C	Ideal: 8°C

DLC: 180 jours

INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION : Ouvrir l'emballage et le laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération.

DÉCLARATION ALLERGÈNES: Contient allergènes dérivés de lait. Ne contient pas gluten et ne contient pas d'allergènes, selon l'Annexe V, RD 1245/2008.

UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION DESTINÉE : Tous les consommateurs en général sauf allergiques à certains de ses ingrédients et les femmes en période de grossesse et de maternité.

DISTRIBUTION: Transport réfrigéré

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2017