



FICHE TECHNIQUE SOMALLA COLLAR GEGANTA 1kg

Code: FT-A1-212209

SOMALLA COLLAR GEGANTA 1kg

Ref.: 212209

DESCRIPTION GENERAL

Saucisson cru affiné, élaboré à base de viande et graisse de porc. Assaisonné au sel et aux épices et enveloppé d'un boyau naturel de porc

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, **lactose**, protéine de lait de vache, dextrine, dextrose, épices, antioxydants (ascorbate de sodium, citrates de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium), exhausteur de goût (glutamate monosodique), colorant (cochenille). Boyau naturel de porc
Varkensvlees, zout, lactose, koemelkeiwit, dextrin, dextrose, specerijen, antioxidanten (natriumascorbaat, natriumcitraat), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumnitraat), smaakversterker (mononatriumglutamaat), kleurstof (karmijnzuur). Natuurlijke varkensdarm



VALEURS NUTRITIONELLES:

VALEURS NUTRITIONELLES 100g

Énergie	470kJ/ 1949Kcal
Matières grasses	35.6g
-dont acides gras saturés	12.5g
Glucides	4.9g
-dont sucres	3.3g
Protéines	24.6g
Sel	3.8g

PROCESSUS:

- 1 Sélection de viandes
- 2 Hachage
- 3 Pétrissage
- 4 Macération
- 5 Rembourrage
- 6 Séchage

PRESENTATION:

Atmosphère protectrice



FICHE TECHNIQUE SOMALLA COLLAR GEGANTA 1kg

Code: FT-A1-212209

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur: caractéristique du produit

Odeur: caractéristique du produit

Texture: caractéristique du produit

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES:

Salmonella spp

Absence en 25g.

Listeria monocytogenes

< 100 ufc/ g (final vida útil).

Clostridium sulfito-reductor

< 100 ufc/ g

Escherichia coli

< 100 ufc/ g

Staphylococcus aureus

< 100 ufc/ g

Conforme à la Réglementation CE n° 2073/2005 et à sa modification CE n° 1441/2007 relative aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

CRITÈRES CHIMIQUE PHYSIQUE

Gliadine

< 5 ppm

Aw (25°C)

< 0.920

pH

5.0 – 6.0

Nitrate potassique max. ajouté (conforme Directive CE n° 1333/2008)

150 ppm

Nitrite sodique max. ajouté (conforme Directive CE n° 1333/2008)

Sans nitrites ajoutés

ALLERGÈNES:

Prêt à la consommation. Produit adapté aux cœliaques. Non indiqué pour les personnes souffrant d'intolérance et/ou d'allergies au lactose et aux protéines de lait.

Allergènes (Conforme Règlementation CE en vigueur)

+/-

Gluten contenant céréales (i)(*).

-

Gluten > 20 mg/Kg

-

Crustacés et produits de ceux-ci

-

Œufs et produits de ceux-ci

-

Poisons et produits de ceux-ci(*)

-

Cacahuète et produits ceux-ci

-

Soja et produits de ceux-ci (*)

-

Lait et produits de ceux-ci (comprenant lactose) (*)

+

Des noisettes et produits ceux ci (ii) (*)

-

Céleri et produits ceux-ci

-

Moutarde et produits de ceux-ci

-

Graines de sésame et produits de ceux-ci

-

Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations > 10 mg/Kg

-

Lupins et produits de ceux-ci

-

(i) Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides.

(ii) Amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus noisette*), noix (noix) (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis*), châtaignes (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia.

(*) Les produits spécifiés dans la directive 2007/68 / CE sont exemptés.



FICHE TECHNIQUE
SOMALLA COLLAR GEGANTA 1kg

Code: FT-A1-212209

CONDITIONS DE CONSOMMATION:

Ouvrez le récipient 20 minutes avant de consommer le produit.

EMBALLAJE:

Emballage pièce:	Atmosphère protectrice
Unités/Boîte :	1
Poids:	1Kg
Boîte carton:	Splendid Foods - 940x85x59
EAN13	8425214212209
DUN14	18425214212206
Normes étiquetage:	Produit conforme à la règle générale d'étiquetage, de présentation et de publicité des denrées alimentaires: Règlement UE 1169/2011, sur les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur. Le produit est identifié par le numéro de lot indiqué sur l'étiquette.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION:

Température: Conserver en lieu sec et frais.

DLUO:

75 jours

Date minimale acceptable dans le centre distributeur: 60 jours (80% de vie utile))

(Le processus de fabrication de Splendid Foods implique l'utilisation d'ingrédients qui peuvent contenir du lactose et des protéines de lait Nous contrôlons les risques de contaminations croisées sur nos lignes de production en planifiant la fabrication et les programmes de nettoyage

Révisé et approuvé par Département Qualité

(Document valide sans signature)

Date: 29/04/2021

Rev.00

Núm. RGSEAA: 10.05427/B