



FICHA TÉCNICA

Fuet Somalla Collar Geganta Con Estuche – AP

Código: FT-A1-212209

Somalla Collar Geganta Con Estuche – AP

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, protéines du lait de vache, dextrine, dextrose, épices, antioxydants (acide ascorbique, ascorbate de sodium, citrates de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium), exhausteur de goût (glutamate monosodique), colorant (carmins). Boyau naturel de porc.

INGREDIËNTEN :

Varkensvlees, zout, LACTOSE, MELKproteïnen, dextrine, dextrose, specerijen, antioxidanten (ascorbinezuur, natriumascorbaat, natriumcitraat), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumnitraat), smaakversteker (mononatriumglutamaat), kleurstof (karmijn). Natuurlijke varkensdarm.



VALEURS NUTRITIONELLES:

VALEURS NUTRITIONELLES 100g

Énergie	1702 kJ/407 kcal
Matières grasses	32,1 g
dont acides gras saturés	11,5 g
Glucides	4,7 g
-dont sucres	3,2 g
Protéines	25 g
Sel	3,5 g

PROCESSUS:

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

PRESENTATION:

Article emballé sous atmosphère protectrice dans un étui individuel. Étiquette avec les ingrédients et les informations nutritionnelles au dos de l'étui.



FICHA TÉCNICA

Fuet Somalla Collar Geganta

Con Estuche – AP

Código: FT-A1-212209

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur: caractéristique du produit

Odeur: caractéristique du produit

Texture: caractéristique du produit

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES:

<i>Salmonella spp</i>	<i>Salmonella spp</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<i>Clostridium sulfito-reductor</i>	<i>Clostridium sulfito-reductor</i>
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>
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)	150 ppm

CONTAMINANTS, OGM ET RAYONNEMENTS

Contaminants : Conformément au Règlement (UE) n° 2023/915 et ses amendements

Sans OGM. Il ne contient aucun ingrédient traité par rayonnement ionisant

ALÉRGENOS:

En général, il s'agit de produits de grande consommation, destinés à tout type de public, à l'exception des personnes présentant d'éventuelles allergies ou intolérances à l'un de leurs composants (voir liste des allergènes ci-dessous).

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.



FICHA TÉCNICA
Fuet Somalla Collar Geganta
Con Estuche – AP

Código: FT-A1-212209

CONDITIONS DE CONSOMMATION:

Prêt à la consommation.

EMBALLAGE:

Emballage pièce: Atmosphère protectrice.

Unités/Boîte : 20 unités/boîte

Poids: 1 Kg (lors de l'emballage)

Boîte carton: 950x70x65

EAN13 : 8425214212209

DUN14 : 48425214212207

Normes étiquetage: Produit conforme à la norme générale pour l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits alimentaires : Règlement UE 1169/2011, relatif à l'information alimentaire fournie au consommateur.
L'identification du produit se fait à l'aide du numéro de lot indiqué sur l'étiquette.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION:

Température: Conserver en lieu sec et frais.

DLUO:

75 jours (à condition que les conditions de conservation décrites soient respectées).

Date minimale acceptable au centre de distribution: 60 jours (80 % de la durée de vie utile du produit)

(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: 22/05/2024

Rev.05

Núm. RGSEAA: 10.05427/B