



FICHE TECHNIQUE FINGER CHORIZO 1kg

Code: FT-A1-217815

Finger chorizo 1kg

Ref.: 217815

DESCRIPTION GENERAL

Saucisson cru affiné, élaboré à base de viande et graisse de porc. Assaisonné au sel et aux épices.

INGRÉDIENTS

Viande de porc, dextrine, sel, paprika (1,3%), sucre, épices, ail, conservateur (nitrate de potassium), dextrose, antioxydants (sodium ascorbate, citrate de sodium), arôme. Boyau en collagène comestible.

Varkensvlees, dextrine, zout, paprika (1,3%), suiker, specerijen, knoflook, conserveermiddel (kaliumnitraat), dextrose, antioxidanten (natriumascorbaat, natriumcitraat), aroma, Eetbare collageen darm



VALEURS NUTRITIONELLES:

VALEURS NUTRITIONELLES 100g

Énergie	1846kJ/ 444Kcal
Matières grasses	34.3g
-dont acides gras saturés	12.5g
Glucides	4.2g
-dont sucres	2.5g
Protéines	29.7g
Sel	3.0g

PROCESSUS:

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

PRESENTATION:

Plateau en plastique avec 1000 grammes de produit sous atmosphère protectrice



FICHE TECHNIQUE FINGER CHORIZO 1kg

Code: FT-A1-217815

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur: caractéristique du produit

Odeur: caractéristique du produit

Texture: caractéristique du produit

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES:

<i>Salmonella spp</i>	Absence en 25g.
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc/ g (fin de vie utile)
<i>Clostridium sulfito-reductor</i>	< 100 ufc/ g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/ g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 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:

Ne contient pas d'allergènes.

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 FINGER CHORIZO 1kg

Code: FT-A1-217815

CONDITIONS DE CONSOMMATION:

Prêt à la consommation.

EMBALLAGE:

Emballage pièce: Atmosphère protectrice

Unités/Boîte : 2

Poids: 1000 g

Boîte carton: Splendid Foods - 165x146x256

EAN13 8425214217815

DUN14 18425214217812

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