



FICHE TECHNIQUE FUET EXTRA EXENTIS 155g

Code: FT-A1-002336

FUET EXTRA EXENTIS 155g

Ref.: 002336

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, dextrose, sucre, épices, conservateur (Nitrate de potassium)), dextrose, antioxydants (sodium ascorbate, citrate de sodium), arôme. Boyau naturelle de porc.

Varkensvlees, zout, suiker, dextrose, specerijen, conserveermiddelen (kaliumnitraat), dextrose, antioxidanten (natriumascorbaat, natriumcitraat), aroma. Koel en droog bewaren. Verpakt in een beschermende atmosfeer.



VALEURS NUTRITIONELLES:

VALEURS NUTRITIONELLES 100g

Énergie	1857 kJ / 447kcal
Matières grasses	32.9g
-dont acides gras saturés	12.8g
Glucides	3.4g
-dont sucres	1.8g
Protéines	34.3g
Sel	4.3g

PROCESSUS:

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

PRESENTATION:

Atmosphère protectrice

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES:



FICHE TECHNIQUE FUET EXTRA EXENTIS 155g

Code: FT-A1-002336

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 (final vida útil).
<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:

Prêt à la consommation. Produit adapté aux cœliaques. 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.

CONDITIONS DE CONSOMMATION:



FICHE TECHNIQUE FUET EXTRA EXENTIS 155g

Code: FT-A1-002336

Ouvrez le récipient 20 minutes avant de consommer le produit.

EMBALLAGE:

Emballage pièce:	Atmosphère protectrice
Unités/Boîte :	15
Poids:	155 g
Boîte carton:	Splendid Foods - 390x190x140
EAN13	8425214002336
DUN14	28425214002330
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: 01/04/2022

Rev.00

Núm. RGSEAA: 10.05427/B