

Date de Création : 24/04/2023

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V3

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE SAUCISSON A L'AIL TRANCHÉ

TCB364-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 05

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB364-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac 24750
BOULAZAC

Référence interne : TCB364-01

N° SIRET :

82 265 407 500 016

Désignation du produit : SAUCISSON A L'AIL TRANCHÉ

N° AGREMENT SANITAIRE:

FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	SAUCISSON A L'AIL	Poids (variable) net en kg :	0,750 Kg
Dénomination de Vente:	SAUCISSON A L'AIL TRANCHÉ 50 TRANCHES D'ENVIRON 15G (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg:	0,772 Kg
Gencode:	2356517	EAN13 :	3770010592730

Unité de vente

Unité de vente :	0,750 g
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	25
Hauteur (cm) :	18
Profondeur (cm) :	4

Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

Palettisation

UV (en Kg) :	0,772
UV/Colis :	16
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	448

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (Epaule, Gorge)(origine France)(84,6%), saumure * : eau, sel fin (8%), [Sucre de canne*, bouillon de légumes déshydratés*(carotte*, sel, oignon*, poireau*, ail*, romarin*, poivre*)](7,7%), [arôme naturel de citron*, arôme naturel de caroube*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique.] (6,9%), , ail* 1,5%, poivre blanc*, antioxydant :acide ascorbique, boyaux naturel.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Epaule	Land race, Large white	77,00%	OUI	Fraiche	France
Porc - Gorge	Land race, Large white	7,40%	OUI	Fraiche	France
Saumure : eau, sel fin (8%), [Sucre de canne*, bouillon de légumes déshydratés*(carotte*, sel, oignon*, poireau*, ail*, romarin*, poivre*)](7,7%), [arôme naturel de citron*, arôme naturel de caroube*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique.] (6,9%)	Mix technologique Bio	13,90%	OUI	Sec	France, Europe, Asie, Afrique du Nord
Ail pulpe		1,50%	OUI	Surgelé	Espagne
Poivre blanc		0,15%	OUI	Sec	Inde, Sri-Lanka, Madagascar
antioxydant : acide ascorbique		0,03%	NON	Sec	NON UE
Boyaux naturel de bœuf		NA	NON	En saumure	France



Date de Création : 24/04/2023

FICHE TECHNIQUE SAUCISSON A L'AIL TRANCHÉ

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

FT TCB364-01

ZI de Boulazac

Version : V3

Marché lot 24.B11 - Produit 05

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés			X
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés		X	
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL

Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658
------------------------	---------	------------------------	------------	-------	-----	----------------	--------

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
140	587	5,5	2,2	1,3	0,9	21,4	1,7

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche de Listeria Mono	Absence dans 25 grs
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grs

QUALITE

OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE

DLC à partir de la fabrication	17 jours
Durée de conservation après ouverture	5 jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid Consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.