

Date de Création : 29/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE SAUCISSE FUMÉE CUITE

TCB348-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 12

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Référence externe: TCB348-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB348-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : SAUCISSE FUMÉE CUITE

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	SAUCISSE FUMÉE CUITE	Poids (variable) net en kg :	0,720 kg
Dénomination de Vente:	SAUCISSE FUMÉE CUITE NON EN CHAPELET PAR 8 PIECES DE 90G(+/-10%)	Poids (variable) brut en kg:	0,736 Kg
Gencode:	2356586	EAN 13 :	3770010592242

Unité de vente

Unité de vente :	0,7
Conditionnement :	Sac sous-vide
Largeur (cm) :	30
Hauteur (cm) :	3
Profondeur (cm) :	30

Colis

Largeur (cm) :	55
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	35

Palettisation

UV (en Kg) :	0,736
UV/Colis :	24
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	672

Liste des Ingrédients

Viande et gras de porc * (Origine France), épices*: (sel de guérande, épices et plantes aromatiques BIO (ail*, oignon*, poivre blanc*, muscade*), antioxydant : acide ascorbique), boyaux naturel. Fumé au bois de hêtre issus de forêts durablement gérées.
*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
Viande de porc - Epaule et poitrine	Landrace, Large white, Pietrain	98,0%	OUI	Fraîche	France
Epices* : Sel de Guérande (82,5%), épices et plantes aromatiques BIO (ail*, oignon*, poivre blanc*, muscade*), acide ascorbique E300 (2,5%).		2,0%	OUI	Sec	UE / NON UE
Sciure d'hêtre	Sciures issues de bois de hêtres non traités, provenant de forêts gérées durablement	NA	NON	Sec	France
Boyaux de porc		NA	NON	En saumure	France

Date de Création : 29/04/2020

FICHE TECHNIQUE SAUCISSE FUMÉE CUITE

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

TCB348-01

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 12

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
361,9	1512,6	28,8	11,1	1,1	1	24,5	1,8

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
ASR à 46°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 10g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g

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	35 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit fumé cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer chaud ou 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.

