

Date de Création : 29/04/2020

**FICHE TECHNIQUE SAUCISSE DE TOULOUSE**  
**TCB0301-01**

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 14/02/2025

ZI de Boulazac

Version : V6

Marché lot 24.B11 - Produit 08

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2

Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0301-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac 24750  
BOULAZAC

Référence interne : TCB0301-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : SAUCISSE DE TOULOUSE

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

**DEFINITION DU PRODUIT**

Dénomination Légale:	SAUCISSE DE TOULOUSE	Poids (variable) net en kg :	1,5 kg
Dénomination de Vente:	SAUCISSE DE TOULOUSE NON EN CHAPELET PAR 15 PIECES de 100g (+/- 10%)	Poids (variable) brut en kg:	2,592 Kg
Gencode:	2365539	EAN 13 :	3770010592754

**Unité de vente**

Unité de vente :	1,5 Kg +/- 10%
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	25
Profondeur (cm) :	8

**Colis : Caisse plastique consignée**

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

**Palettisation**

UV (en Kg) :	1,532
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

**Liste des Ingrédients**

Viande de porc\* (épaule, poitrine) (origine France), épices\*: (sel de guérande, épices et plantes aromatiques BIO (ail\*, oignon\*, poivre blanc\*, muscade\*), antioxydant : acide ascorbique ), boyaux naturels  
\*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	Land race, Large white, Pietreain	98,00%	OUI	Fraîche	France
Epices* : Sel de Guérande (82,5%), épices et plantes aromatiques BIO (ail*, oignon*, poivre blanc*, muscade*), acide ascorbique E300 (2,5%).		2,00%	OUI	Sec	UE / NON UE
Boyaux mouton	Boyaux naturels	NA	NON	En saumure	France



Date de Création : 29/04/2020

# FICHE TECHNIQUE SAUCISSE DE TOULOUSE

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

**TCB0301-01**

ZI de Boulazac

Version : 14/02/2025

Marché lot 24.B11 - Produit 08

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: V6

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 à une concentration > 10 ppm dans le produit fini			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
182,4	761,3	11,2	4,4	1,4	0,1	18,7	0,1

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

ASR à 46°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 10g
E.coli	Inférieur à 500 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	15 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cru à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer cuit à cœur. A 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.