## FICHE TECHNIQUE CHIPOLATAS NATURE

TCB0311-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

**Avenue Benoit Frachon** 

Page 1/2

24750 Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 09

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD

V6

14/02/2025

Date de Création: 29/04/2020

Date de Révision :

Version:

**Guillaume Dalix** Approbateur:

Responsable qualité Gérant

Lieu de Transformation

Certifié par FR-BIO-01

Référence externe: TCB0311-01

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac

24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0311-01

N° SIRET: 82 265 407 500 016

Désignation du produit : **CHIPOLATAS NATURE** 

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE TRADITIONS CHARCUTIERES BIO Marque:

**DEFINITION DU PRODUIT** 

Dénomination de Vente:

Dénomination Légale: **CHIPOLATAS NATURE**  Poids (variable) net en kg: 1,200 kg

CHIPOLATAS NATURE NON EN

**CHAPELET PAR 20 PIECES DE 60G** 

Poids (variable) brut en kg: 1,232 Kg

EAN 13: 3770010592815 Gencode: 2356511

Unité de vente

Unité de vente : 1,2 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 ): 1.232

UV/Colis: 8

Colis/Couche: 4

Couche/Palette: 7

UV/Palette:

Colis/Palette: 28

224

<u>Liste des Ingrédients</u>

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

Kévin CHASSERAUD

## **FICHE TECHNIQUE CHIPOLATAS NATURE**

Marché lot 24.B11 - Produit 09

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

14/02/2025 <u>TCB0311-01</u>

ZI de Boulazac

Page 2/2

<u>Version</u>: V6

Date de Révision :

Rédacteur:

Responsable qualité

Avenue Benoit Frachon
24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

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

CERTIFICATION ET LABEL								
Produit certifié par :	FRRIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	віо	N° intrastat :	124658	
VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g								
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel	
201,8	840,8	13,6	5,3	1,7	<0,5	17,7	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 jou	ırs				
Duréé 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.

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