



Référence externe: TCB375

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB375

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : CHORIZO DOUX FUMÉ CUIT

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	CHORIZO DOUX FUMÉ CUIT	Poids (variable) net en kg :	0,720 kg
Dénomination de Vente:	CHORIZO DOUX FUMÉ CUIT NON EN CHAPELET PAR 8 PIECES DE 90G(+/-)	Poids (variable) brut en kg:	0,736 Kg
Gencode:		EAN 13 :	

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 :	20
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	560

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (épaule, poitrine) (origine France), sel de Camargue, sucre de canne*, épices*, antioxydant : acide ascorbique, plante aromatique*, piment doux d'Espagne, vinaigre*, boyaux naturels.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Fumé au bois de hêtre issus de forêts durablement gérées.

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	94,8%	OUI	Fraîche	France
Piment doux d'Espagne		2,0%	OUI	Sec	Espagne
Epices* : sel de Camargue ; sucre de canne* ; épices* ; antioxydant: acide ascorbique (E300) ; plante aromatique* ; arômes naturels d'épices.		2,20%	OUI	Sec	UE / NON UE
Vinaigre		1,00%	OUI	Liquide	UE
Sciure d'hêtre	Sciures issues de bois de hêtres non traités, provenant de forêts gérées durablement	NA	NON	Sec	France
Boyaux de porc	Boyaux naturel	NA	NON	En saumure	France

Date de Création : 08/04/2026

FICHE TECHNIQUE CHORIZO DOUX FUMÉ CUIT

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision :

ZI de Boulazac

Version : V1

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
209,4	871,2	14,8	5,3	0,63	0,61	18,4	1,75

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.