



Fiche technique et logistique

ALLUMETTES DE CHORIZO

Tranchés restauration

Code FT : 012609157

Emetteur : Service Qualité

Code commercial 012609157 ALLUMETTES CHORIZO 500 G

Mise à jour : 07/10/2022

Présentation

Produit élaboré à partir de viande de porc broyée, mélangée, séchée et tranchée en allumettes.

Barquette de 500g. Allumettes de 5 x 5 x 30 mm environ.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.
 Produit à consommer en l'état ou après cuisson.

Mode de consommation

Site de fabrication et de conditionnement : BERNI - VERDUN (55)
 Estampille sanitaire : FR 55.545.002 CE

Fabriqué en France à partir de viande de porc d'origine Union Européenne (né, élevé, abattu).
 Nomenclature douanière : 16010091

Visuel produit
 (image non contractuelle)



Caractéristiques organoleptiques

Aspect/texture : Pâte orangée/rouge avec morceau de gras apparents
 Odeur/goût : Pimenté

Composition

Ingrédients : Viande (94%) et gras de porc, couenne de porc, sel, dextrose, piments, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, stabilisants : diphosphates - triphosphates, antioxydants : acide ascorbique - érythorbate de sodium, conservateurs : nitrate de potassium - nitrite de sodium, colorant : carmin, ferments.

Déclaration allergènes (selon le règlement 1169/2011) : - Traces éventuelles de soja, moutarde, fruits à coque, lait.

Produit non ionisé (directive 1992/2 CEE du 22/02/99 et arrêté du 20/08/2002)

Absence d'organismes génétiquement modifiés (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003)

Conforme aux exigences du règlement 1881/2006/CE modifié portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (**PCB/dioxines, métaux lourds**)

Arômes conformes au règlement 1334/2008/CE

Emballage apte au contact alimentaire (règlement 1935/2004/CE modifié et règlement UE 10/2011 modifié)

Critères physico-chimiques

Critères	Normes
Humidité du Produit Dégraissé (H.P.D.)	≤ 62 %
Lipides / H.P.D.	≤ 35 %
Rapport Collagène / Protides	≤ 35 %
Sucres Solubles Totaux (S.S.T.) / H.P.D.	≤ 3,5 %
CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES © - ÉDITION 2016 § 5.8 Chorizo, longanisse	
Activité de l'eau (Aw)	≤ 0,92

Valeurs nutritionnelles

		Valeurs énergétiques	
Protéines	17,2 g	1977	kJ
Matières grasses	43,3 g	478	kcal
dont acides gras saturés	16,2 g	Valeurs moyennes pour 100g (données à titre indicatif)	
Glucides	4,6 g		
dont sucres	1,5 g	Sel	5,1 g

Critères

Germes	Critères
Salmonelles / 25g	Absence

microbiologiques

(Règlement CE 2073/2005 modifié)

Recherche L. monocytogenes / 25g

Absence

Tolérance : dénombrement < 100/g en fin de DLC

Critères microbiologiques applicables à partir de 2021 aux marques de distributeurs dans leur conditionnement initial industriel (FCD)

Catégorie 1 - Charcuterie / 7.Saucisson sec

Entérobactéries

1 000 UFC/g

Staphylocoques à coagulase +*

500 UFC/g

Emballage et conditionnement**Etiquetage**

Gencod article : 3264056091574

DUN14/GTIN : 13264056091571

GTIN Palette : 23264056091578

Conditionnement secondaire

Nombre de pièces par colis : 10

Dimensions du colis : 298 x 258 x 326

Nombre de colis par couche : 12

Nombre de couche par palette : 5

*Possibilité de conditionnement en sac bleu de 5 à 10 kg environ.***Stockage et durée de vie**

Durée de vie totale 70 jours

DLC mini garantie à réception 40 jours

Température de conservation avant ouverture : + 4°C maximum

Conditions de conservation après ouverture : A consommer rapidement après ouverture.

Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Ce produit est destiné à un usage alimentaire.