

SPECIFICATIONS PRODUITS

TÊTE PRESSÉE TOMATÉE

FT-NG-002

Création: 19/11/2007

Révision: 12/03/2024

Version : 7

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2

COMPOSITION

Photo	
Description	Morceaux de viande et langue de porc mélangées dans une sauce tomate épicée.
Ingrédients	Langue de porc (48%), viande de tête de porc (16 %), couenne, bouillon, concentré de tomates (8%), gélatine (CELERI), champignons, sel, sucre, cornichons, oignons, épices, sirop de glucose, arôme, conservateur : sorbate de potassium, nitrite de sodium, acidifiants : acétates de sodium, acide citrique, antioxydants : citrates de sodium, tartrates de sodium, colorant : bétanine.
Allergènes majeurs	Présence de : CELERI Traces possibles de : /
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Couleur rougeâtre orangé	Moisissures...
	Texture	Fine avec morceaux de langue de porc.	/
	Goût	Typique de la tête pressée, légèrement acide	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Staphylocoque aureus	< 3x10 ⁵ /g	/
	Escherichia coli	< 50	/
	Salmonelles	Absence/25g	/
	Listeria monocytogenes	< 100/g	/
Physico-chimiques	Valeur pH	5,8 ± 0,5	/
	aW	> 0,95	/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

TÊTE PRESSÉE TOMATÉE

FT-NG-002

Création: 19/11/2007

Révision: 12/03/2024

Version : 7

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	
Valeurs nutritionnelles par analyses	Energie	kcal / 100g	164
		kJ / 100g	684
	Matière grasse	11	
	dont acides gras saturés	3,9	
	Glucides	4,9	
	dont sucres	2,0	
	Protéines	13	
	Sel	2,8	

*Selon le Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs relatifs au Règlement (UE) n°1169/2011

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

Code Intrastat	16024930				
Destination	Tout public				
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C				
Utilisations prévue	Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture de l'emballage, se conserve maximum 4 jours dans le frigo				
	DLC et conditions conservation				
	21 jours minimum à la livraison - conservé entre +0°C et +4°C				
Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
15215	Tête Pressée Tomatée	± 2,4kg	2pc de 1,2 Kg sous-vide dans terrine plastique noire 238 x 170 x 80	10 pcs/bac	Kg