	SPECIFICATION PRODUIT	Date de mise à jour	23/01/2020
		Date d'édition	12/09/2022
		Code article PF	110001
		Code article SF	2810023

ROSETTE LABEL ROUGE
BELL

DENOMINATION ET COMPOSITION	
Dénomination légale de vente	Rosette LR
Liste d'ingrédients	Viande de porc (origine France) , sel, lactose, dextrose, saccharose, poivre, ail, muscade, macis, conservateur: nitrate de potassium (E252), ferment, boyau naturel de porc.
Quid viande	147 g de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini
Origine des ingrédients Primaires	Viande de porc: France

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Longueur	± 50 cm
Diamètre	± 8 cm
Hachage	6
Poids	2.5 kg env.
Temps de sèche minimum	56 jours
Type de boyau	Boyau naturel reconstitué

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES		
Critères	Caractéristiques	Réglementation (code des Usages)
HPD	≤ 58 %	≤ 58 %
Rapport collagène / protéine (C/P)	≤ 15 %	≤ 15 %
Lipides sur HPD 77	≤ 18 ± 2%	≤ 25 %
Sucres Solubles Totaux sur HPD 77	≤ 2 %	≤ 2 %
Aw	≤ 0,92	≤ 0,92

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES		
Critères	Caractéristiques	Critères FCD
E. Coli	<10/g	<10/g
Listeria monocytogenes	< 100 UFC / g sous réserve de maitrise d'Aw/pH	< 100 UFC / g sous réserve de maitrise d'Aw/pH
Salmonella	Absence dans 25 g	Pas de tolérance

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		
	Caractéristiques pour 100 g de produit fini	Tolerances (UE 1169/2011)
Energie (kcal)	348	
Energie (kJ)	1455	
Matières grasses (g)	27	±20%
Dont acides gras saturés (g)	11	±20%
Glucides (g)	<0,5	±2g
Dont sucres (g)	<0,5	±2g
Protéines (g)	25	±20%
Sel (g)	4.1	±20%

CONDITIONNEMENT	
Emballage Primaire	Produit nu sous filet
Emballage Secondaire	Carton, palette europe
Numéro de lot	5 18 162 001 (5 numéro usine, 18 année conditionnement, 162 quantième conditionnement, 001 compteur)

PARTICULARITES INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Allergène(s) potentiel(s)	Lactose
OGM	Absence
Ingrédients Ionisés	Absence
Température de conservation	A conserver de préférence à une température inférieure à + 18 °C
Précautions d'utilisation	A consommer ou trancher rapidement après ouverture
Caractéristiques certifiées	LR

SITES DE FABRICATION BELL France				
Site(s) de fabrication concerné(s)	Adresse		Numéro d'agrément	Certification
	Bell France	Lieu dit Montaury, CS 800 16 63460 Combronde, France	FR 63.427.001.CE	IFS Food niveau supérieur
x	Bell France Saint Symphorien	302 chaussée Beauvoir, 69590 Saint Symphorien sur Coise, France	FR 69.238.002.CE	
	Bell France Aime	Routes des îles, 73211 Aime Cedex, France	FR 73.006.003.CE	
	Bell France Riom	Allée du coteau Mirabel, 63200 Riom, France	FR 63.300.031 CE	
	Bell France Virieu	500 en Mussignin, 01510 Virieu le Grand, France	FR 01.452.001.CE	