



## SPECIFICATION PRODUIT

Date de mise à jour	28/04/2025
Date d'édition	19/12/2025
Code article PF	110063
Code article SF	2810012

### ROSETTE DE LYON

#### DENOMINATION ET COMPOSITION

Dénomination légale de vente	Rosette
Liste d'ingrédients	Viande de porc , sel, lactose, dextrose, saccharose, poivre, ail, conservateur : E252, ferment, boyau naturel de porc reconstitué.
Quid viande	149g de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini
Origine des ingrédients Primaires	Viande de porc: UE

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Longueur	± 50 cm
Diamètre	± 8 cm
Hachage	6 mm
Poids	2,5kg env.
Temps de séche minimum	56 jours
Type de boyau	Boyau naturel de porc reconstitué

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Caractéristiques	Réglementation (Code des Usages)
HPD	≤ 58%	≤ 58%
Rapport collagène / protéine (C/P)	≤ 15 %	≤ 15 %
Lipides sur HPD 77	≤ 25 ± 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 maîtrise d'Aw/pH	< 100 UFC / g sous réserve de maîtrise 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)	363	
Energie (kJ)	1472	
Matières grasses (g)	28	±20%
Dont acides gras saturés (g)	11	±20%
Glucides (g)	<0,5	±2g
Dont sucres (g)	<0,5	±2g
Protéines (g)	26	±20%
Sel (g)	4,6	±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	/

#### 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	