	SPECIFICATION PRODUIT	Date de mise à jour	29/06/2023
		Date d'édition	26/09/2023
		Code article SF	2810125
		Code article PF	105378

SAUCISSON AUX NOISETTES 200G

DENOMINATION ET COMPOSITION	
Dénomination légale de vente	Saucisson sec supérieur
Liste d'ingrédients	Viande de porc (origine France), noisettes 8%, sel, lactose, dextrose, ail, poivre, muscade, conservateur : E252, ferments, boyau naturel de porc
Quid viande	137 g de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini
Origine des ingrédients Primaires	Viande : Origine France, Noisettes : Origine Turquie

Longueur	± 15 cm	
Diamètre	± 4,5 cm	
Hachage	6 mm	
Poids	200 g	
Temps de sèche minimum	22 jours	
Type de boyau	Boyau naturel de porc	
Critères	Caractéristiques	Réglementation (Code des Usages)
HPD	≤ 52 %	≤ 52 %
Rapport collagène / protéine (C/P)	≤ 13 ± 2%	≤ 15 %
Lipides sur HPD 77	≤ 22 ± 2%	≤ 25%
Sucres Solubles Totaux sur HPD 77	≤ 2 %	≤ 2 %
Aw	≤ 0,92	≤ 0,92

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES		
Critères	Caractéristiques	Réglementation (CE 2073/2005)
E. Coli	<10/g	<10/g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g sous maitrise Aw/pH	< 100 UFC / g à DLUO
Salmonella	Absence dans 25 g	Pas de tolérance

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		
	Caractéristiques pour 100 g de produit fini	Tolerances (UE 1169/2011)
Energie (kcal)	414	
Energie (kJ)	1719	
Matières grasses (g)	33	±20%
Dont acides gras saturés (g)	13	±20%
Glucides (g)	1,7	±2g
Dont sucres (g)	1,7	±2g
Protéines (g)	28	±20%
Sel (g)	4,0	±20%

CONDITIONNEMENT	
Emballage Primaire	Produit conditionné sous film perforé
Emballage Secondaire	Carton, palette europe
Numéro de lot	4 22 162 001 (4 numéro usine, 22 année conditionnement, 162 quantième conditionnement, 001 compteur)

PARTICULARITES INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Allergène(s) potentiel(s)	lait (lactose), noisettes (fruits à coque)
OGM	Absence
Ingrédients Ionisés	Absence
Température de conservation	A conserver de préférence à une température inférieure à + 18°C
Précautions d'utilisation	A consommer rapidement après ouverture
Caractéristiques certifiées	Le Porc Français (VPF)

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
	Bell France Saint Symphorien	302 chaussée Beauvoir, 69590 Saint Symphorien sur Coise, France	FR 69.238.002.CE	
x	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	