



SPECIFICATION PRODUIT

Date de mise à jour	18/03/2020
Date d'édition	26/08/2021
Code article PF	105061
Code article SF	2810120

SAUCISSON DE SAVOIE NATURE 200G 0

DENOMINATION ET COMPOSITION

Dénomination légale de vente	Saucisson sec supérieur
Liste d'ingrédients	Viande de porc (origine France), sel, lactose, dextrose, ail, poivre, muscade, conservateur : E252 ; ferments, boyau naturel de porc.
Quid viande	148 g de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini
Origine des ingrédients Primaires	Viande : Origine France

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Longueur	± 15 cm
Diamètre	± 4,5 cm
Hachage	6 mm
Poids	200 g
Temps de sèche minimum	24 jours
Type de boyau	Boyau naturel de porc

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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	Absence dans 25 g	< 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)	400	
Energie (kJ)	1660	
Matières grasses (g)	32	±20%
Dont acides gras saturés (g)	13	±20%
Glucides (g)	1,5	±2g
Dont sucres (g)	1,5	±2g
Protéines (g)	26	±20%
Sel (g)	4,1	±20%

CONDITIONNEMENT

Emballage Primaire	Produit nu
Emballage Secondaire	Carton, palette europe
Numéro de lot	4 21 162 001 (4 numéro usine, 21 année conditionnement, 162 quantième conditionnement, 001 compteur)

PARTICULARITES INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Allergène(s) potentiel(s)	Lait (lactose), produit fabriqué dans une usine travaillant des 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 Montauray, 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	