



SPECIFICATION

Référence : QL.SF.088.L

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date création :23/03/06

Date maj: 21/05/2025

RECETTE : ANC RILLETTES DU MANS AU JAMBON**FOURNISSEUR :** PRESTIGE DE LA SARTHE Avenue Jean Béalet 72400 LA FERTE BERNARD

Tel:02-43-71-45-47

Fax:02-43-71-45-16

N° EMB : 72.132A

agrément : FR 72.132.002 UE

INGREDIENTS :

Viande de porc (dont jambon 25%) , gras de porc, sel, poivre.

Total porc: 126g pour 100g

DECLARATION ALLERGENES (SELON LES DIRECTIVES 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE, RÈGLEMENT 1169/2011 CE)

Aucun allergène

DECLARATION OGM (SELON DIRECTIVE 1829/2003 CE ET 1830/2003 CE)

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM, par conséquent, il n'est pas soumis à la déclaration OGM.

IONISATION

Le produit n'a pas subi de ionisation et ne contient aucun ingrédient ionisé

ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU):

France

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES : SELON LE RÈGLEMENT CE N°2073/2005 ET CRITÈRES FCD DU 31/10/09

	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 10 000 /g	≤ 1 000 000/g
Rapport flore totale / flore lactique		<=10
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

SPECIFICATION CHIMIQUES**SELON LE CODE DES USAGES (CDU) : CATÉGORIE 9.2**

	norme
HPD	<= 72%
Lipides	<=46%
Rapport collagène/protides	<=20%
Sucres solubles totaux	<=0,5%

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	1735kJ - 420kcal
Matières grasses	40g
dont acides gras saturés	17g
Glucides	<0,5g
dont sucres	<0,5g
Fibres	0g
Protéines	15g
Sel	1,4g

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Couleur claire
Aspect-Texture	Présence de morceaux et fibres visibles
Saveur	Mélange onctueux et savoureux de morceaux et de fibres de maigre

PROCEDE DE FABRICATION

Cuisson des maigres et gras de coche à feu vif, puis mijottage à feu doux; égouttage des viandes et mélange des maigres et des jus avant dosage en terrine, refroidissement rapide.

CONSERVATION

T° de conservation: 0-4°C

A consommer rapidement après ouverture

vérifié et approuvé par: Responsable Qualité