



REVISION	4
DATE	09/04/2021

DESCRIPTION	CHORIZO SARTA PIQUANT 250 G
GTIN 13	8423610071017
GTIN 14	18423610071014
RÉFÉRENCE	27101
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	CHORIZO EXTRA SARTA PIQUANT
MARQUE	ARTYSAN
CERTIFIÉ PAR	IGP CHORIZO RIOJANO
REGISTRE SANITAIRE (N° RGSEAA)	10.03651/LO

#### DONNÉES LOGISTIQUES

PIÈCE	
POIDS DU EMBALLAGE (KG)	0,005
POIDS NET (KG)	0,25
POIDS BRUT (PRODUIT) (KG)	0,255
HAUT (cm)	16
LONGUEUR (cm)	8
LARGEUR (cm)	4
EMBALLAGE / BOÎTE	
PIÈCES / CAISSE	12
POIDS CAISSE (KG)	0,20
POIDS BRUT (CAISSE + PIÈCE) (KG)	3,26
HAUT (cm)	26
LONGUEUR (cm)	21
LARGEUR (cm)	18
PALETTE	
PIÈCES / PALETTE	960
CAISSES / PALETTE	80
COUCHES / PALETTE	4
CAISSES / COUCHE	20
POIDS BRUT (PALETTE + CAISSES + PRODUIT) (Kg)	289
HAUT (cm)	118
LONGUEUR (cm)	80
LARGEUR (cm)	120

#### DONNÉES TECHNIQUES

MATIÈRE PREMIÈRE ET INGRÉDIENTS	
<b>Ingrédients:</b> Porc* (95%), paprika, sel, ail et boyau naturel de porc. *Duroc 50%	
ORIGINE	Espagne
ALLERGÈNES (Selon le Règlement 1169/2011, Annexe II)	Pas contiens
OGM	Pas contiens
ELABORATION	
Découpage des viandes - Ajout et mélange des autres ingrédients - stockée de la pâte en chambre réfrigérée - Farci - Accrochant dans chariots d'acier - Séchage en conditions contrôlées de température et d'humidité - Conditionnement sous atmosphère protectrice - Étiquetage et mettre en caisse -Expédition du produit	
IRRADIATION	
Le produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a pas été soumis à une irradiation pendant le processus de fabrication.	
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Salmonella (ufc/25g)	Absence
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤ 10
Entérobactéries (ufc/g)	≤ 1x10 <sup>3</sup>
E. coli (ufc/g)	≤ 100
Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)	≤ 100
Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)	≤ 100
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEMIQUES	
Graisse (g/100 g s.s.s.)	≤ 57
Hydrates de carbone (g glucose/100 g s.s.s.)	≤ 2
Protéine totale (g/100 g s.s.s.)	≥ 30
Rapport collagène/protéine (%)	≤ 14
Protéine ajoutée (g/100g)	≤ 1
Phosphates (ppm)	≤ 7500
Nitrate (ppm)	≤ 100
Nitrite (ppm)	≤ 20
Hydroxyproline (s.s.s.)	≤ 0,6
Humidité (%)	≤ 45
aw	≤ 0,92
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Produit de consistance ferme et compact. Coupe régulière. Odeur et saveur typique.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G	
Énergie	1625 kJ / 392 kcal
Graisses	34 g
Dont: saturés	13,6 g
Glucides	1,0 g
Dont: sucres	0,1 g
Protéines	20,6 g
Sel	3,1 g
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Flowpack plastique
EMBALLAGE SECONDAIRE	Caisse en carton
DATE DE CONSOMMATION RECOMMANDÉE	
180 jours après la date de conditionnement indiquée comme jour, mois et année.	
CONDITIONS DE CONSERVATION	TRANSPORT
Conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans 15 jours.	Réfrigéré
CONDITIONS D'UTILISATION	
Consommation directe.	