



REVISION	2
DATE	18/02/2021

DESCRIPTION	CHORIZO EXTRA VELA PIQUANT
GTIN 13	8423610071987
GTIN 14	98423610071980
RÉFÉRENCE	27198-1
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	CHORIZO EXTRA VELA PIQUANT
CATÉGORIE	EXTRA
MARQUE	ARTYSAN
REGISTRE SANITAIRE (N° RGSEAA)	10.03651/LO

DONNÉES LOGISTIQUES

PIÈCE	
POIDS DU EMBALLAGE (kg)	0,05
POIDS NET (kg)	1,5
POIDS BRUT (PRODUIT) (kg)	1,55
HAUT (cm)	77
LONGUEUR (cm)	5
LARGEUR (cm)	5
EMBALLAGE / BOÎTE	
PIÈCES / CAISSE	3
POIDS CAISSE (kg)	0,298
POIDS BRUT (CAISSE + PIÈCE) (Kg)	4,95
HAUT (cm)	12,5
LONGUEUR (cm)	19,5
LARGEUR (cm)	64
PALETTE	
PIÈCES / PALETTE	180
CAISSES / PALETTE	60
COUCHES / PALETTE	12
CAISSES / COUCHE	5
POIDS BRUT (PALETTE + CAISSES + PRODUIT) (Kg)	325
HAUT (cm)	164
LONGUEUR (cm)	80
LARGEUR (cm)	120

DONNÉES TECHNIQUES

MATIÈRE PREMIÈRE ET INGRÉDIENTS	
Ingrédients: Porc, LAIT écrémé en poudre, sel, LACTOSE, paprika, sucre, dextrose, ail, cayenne, stabilisants (E-451i, E-450i), antioxydants (E-331iii, E-316, E-392), extrait de paprika, épices, conservateurs (E-250, E-252) et colorant (E-120). Traitement de surface: conservateur (E-202). Enveloppement artificiel non comestible.	
ORIGINE	Espagne
ALLERGÈNES (Selon le Règlement 1169/2011, Annexe II)	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
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 vide - 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 ³
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.)	≤ 9
Protéine totale (g/100 g s.s.s.)	≥ 30
Rapport collagène/protéine (%)	≤ 16
pH	≤ 5,0
aw	≤ 0,92
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Produit de consistance ferme et compact. Coupe régulière. Odeur et saveur typique.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G	
Énergie	1688 kJ / 408 kcal
Graisses	35 g
Dont: saturés	11 g
Glucides	3 g
Dont: sucres	2 g
Protéines	20 g
Sel	3,2 g
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac sus vide
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	Réfrigéré
CONDITIONS D'UTILISATION	
Consommation directe.	