

Spécification des Saucissons Pur Porc aux noisettes

1. Coordonnées du fournisseur :

Nom : LEGON S.A.	Personnes de contact :
Adresse : Z.I. des Hauts Sarts Rue de l'Abbaye 93 4040 Herstal	Département qualité : François-Xavier Dupont Administrateur : M. Wesphael
Téléphone : 04/264 99 14	Code intrastat : 160 100 9191
Fax : 04/264 99 41	N° d'agrément AFSCA : B 251
Email : info@salaisonslegon.be	N° de produit : 10073 10173

2. Dénomination du produit

Nom : Saucisson Pur Porc aux noisettes CODE EAN 13 = 5412427100730 ou EAN 128
Marque : LEGON

3. Caractéristiques du produit

Description : Saucisson en fermentation lente comprenant des noisettes entières

Liste des ingrédients et additifs :

Ingrédients : viande Porcine 90%, NOISETTES 4,5 %, sel, protéines de LAIT, sirop de glucose, dextrose, épices (MOUTARDE), vin, ail, antioxydants : E 316 et E301, ferment, conservateurs : E250, E252.

Ce produit peut contenir des traces d'arachides.

OGM et ingrédients issus d'OGM

Nous garantissons que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

Ingrédients soumis à ionisation

Nous garantissons que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE.

Dimensions : Longueur 40 cm, calibre 75

Poids net : 1,400 kg

Caractéristiques organoleptiques :**Goût :** Typique des saucissons pur porc**Odeur :** Odeur caractéristique des produits carnés fermentés, séchés et issus de l'acidification par les starters**Couleur :** voir photo**Texture :** Produit tendre mais ferme**100 gr de ce produit sont préparés à partir de 140 gr de viande****4. Composition nutritionnelle moyenne/100gr**

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g	% des apports de référence (pour 100 g)
Energie	1389 KJ / 279 Kcal	16.7 %
Matières grasses	20.2 g	28.85 %
y compris acides gras saturés	6.6 g	33.12 %
Glucides	1.31 g	0.49 %
y compris sucres	0.54 g	0.3 %
Protéines	22.69 g	45.36 %
Sel	2.59 g	43.14 %

5. Spécifications physico-chimiques moyennes/100gr**Aw : ≤ 0.94****pH : ≤ 5****Sodium : 1.036 gr**

Additifs

Catégorie	Nom	Numéro
Conservateur	Nitrite de sodium	E 250
Conservateur	Nitrate de potassium	E 252
Antioxydant	Erythorbate de sodium	E 316
Antioxydant	Ascorbate de sodium	E 301

6. Spécifications microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques :
Salmonelles : Absence dans 25g
Listéria Monocytogène : ≤ 100 ufc/g (Si pH $\leq 4,4$ ou aw $\leq 0,92$ ou si pH ≤ 5 et aw $\leq 0,94$)
E.Coli : ≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus : ≤ 3000 ufc/g
Flore aérobie totale : sans objet car la flore totale est élevée puisque les bactéries non pathogènes sont un des constituants du produit
Entérobactériaceae : ≤ 500 ufc/g
Flore lactique : sans objet car la flore lactique est un des constituants du produit

7. Conditions de conservation et de transport

Température min. de stockage : 0°C

Température max. de stockage (et de transport) : 15°C

DLC : jour de production + 180 jours

DLC Minimum à la livraison : 60 jours

8. Tableau des allergènes

Allergènes	Présence	Absence
Gluten		X
Crustacés		X
Œufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Soja		X
Lait (y compris lactose)	X	
Fruits à coques	X	
Céleri		X
Moutarde	X	
Sésame		X
Sulfites (>10 mg/kg)		X
Lupin		X
Mollusques		X

Ce produit peut contenir des traces d'arachide.

9. Processus de fabrication et de contrôle

Le plan HACCP a été implanté en juillet 1997 pour chaque type de produit fabriqué

Comme le préconise la législation, nous avons mis en place un système de prévention des risques microbiologiques basé sur

- la réalisation d'un plan de nettoyage-désinfection et d'autocontrôles des surfaces de façon hebdomadaire
- le contrôle hebdomadaire des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrications
- la formation hebdomadaire du personnel en fonction des résultats des contrôles
- la mise en place d'un système de contrôle de la conformité des MP et de traçabilité des produits
- le respect de la chaîne du froid via la mise en place de systèmes d'enregistrement des températures

Les analyses de MP et de PF sont réalisées de manière ponctuelle afin de vérifier l'efficacité des procédures et enregistrements mis en place via l'implantation du système HACCP.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire extérieur et agréé ISO 17.025.

L'analyse des points critiques ainsi que la détermination des limites critiques et actions correctives a été réalisée sur base d'un support scientifique et technique approprié.

Le diagramme de fabrication est disponible sur demande.

10. Type de conditionnement

Le produit est emballé individuellement sous gaz.

Les produits sont expédiés dans des bacs qui sont nettoyés et désinfectés avant chaque opération d'expédition.

Nous assurons que la composition décrite dans la fiche technique est conforme à la réalité et aux législations belges et européennes en vigueur.

11. Utilisation prévue

Le boyau n'est pas comestible.

Ce produit convient à toutes les personnes excepté les personnes sensibles aux allergènes mentionnés au point 8 de la présente fiche technique.

12. Destination du produit

Grande distribution, boucherie, café, particulier

