



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Emballage unitaire	LSG1504	190g	560 4925 01504 7

DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Diamètre (cm)
31 ± 0,5	29 ± 1

INGRÉDIENTS

Viande et graisse de porc (origine UE), sel, paprika et autres épices, **lactose**, dextrose, antioxydant (E316), conservateurs (E250, E252).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

PRODUIT SALÉ. Le procédé technologique de salage est un facteur déterminant dans la caractérisation organoleptique de ce produit.

Aspect : Extérieurement, le produit présente une forme ronde et régulière, une couleur rouge orangé brillante, avec un boyau intact et bien adhérent à la masse. À l'intérieur, après une coupe transversale, la masse apparaît bien liée, avec un aspect marbré et une répartition régulière des morceaux de viande et de graisse – de couleur rouge orangé et blanche respectivement – délimités par la coloration orange-rouge caractéristique du paprika.

Consistance : Ferme et compacte.

Odeur et saveur : Caractéristiques.

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Exigence
Phosphates (mg P ₂ O ₅ /kg)	< 8000
Nitrites (mg NaNO ₂ /kg)	< 65
Nitrates (mg NaNO ₃ /kg)	< 120
Matières grasses libres (%)	≤ 35
Protéines totales (%)	≥ 24
Humidité (%)	≤ 31
Somme des dioxines (pg PCDD/F-TEQ-OMS/g) (pg/g de matière grasse)	≤ 1,0
Somme des dioxines et des PCB de type dioxine (pg PCDD/F-PCB-TEQ-OMS/g) (pg/g de matière grasse)	≤ 1,25
Somme des PCB non de type dioxine (ng/g de matière grasse)	≤ 40
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2,5

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Exigence
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 ²
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 ²
Spores de clostridies sulfite-réductrices (ufc/g)	< 10 ²
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp.	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	1768 kJ/ 426 kcal
Lipides	34 g
dont acides gras Saturés	12 g
Glucides	3,0 g
dont sucres	0,9 g
Protéines	27 g
Sel	3,1 g

DURÉE DE CONSERVATION

Durée de conservation du produit :	180 jours
Durée de conservation minimale à la date de livraison :	120 jours
Durée de conservation après ouverture de l'emballage :	5 jours

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conditions de stockage :	Conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport :	À conserver entre 0 °C et 5 °C
Conditions après ouverture de l'emballage :	À conserver entre 0 °C et 5 °C (protégé de manière appropriée, par exemple avec un film alimentaire, afin d'éviter la contamination et la détérioration rapide du produit)

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :	Sac plastique rétractable
Conditionnement/Emballage :	Sous vide
Emballage secondaire :	Emballage en carton
Emballage tertiaire :	Carton ondulé

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten : NON	Crustacés et dérivés : NON	Œufs et dérivés : NON
Lait et dérivés : OUI	Soja et dérivés : NON	Fruits à coque : NON
Poissons et dérivés : NON	Arachides et dérivés : NON	Lupins et dérivés : NON
Moutarde et dérivés : NON	Céleri et dérivés : NON	Graines de sésame et dérivés : NON
Mollusques et dérivés : NON	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm : NON	

Contient du **LACTOSE**.

UTILISATION PRÉVUE ET CONSOMMATEUR CIBLE

Le produit peut être consommé sans cuisson, coupé en fines tranches.

Le produit ne convient pas aux consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique au lactose.

Le produit est adapté à une consommation modérée par les autres consommateurs ; toutefois, les enfants de moins de 2 ans et les femmes enceintes sont considérés comme groupes à risque.

EXIGENCES STATUTAIRES ET RÉGLEMENTAIRES

Le produit et son étiquetage sont conformes à la législation nationale et européenne en vigueur.



INFORMATION LOGISTIQUE

CARTON	Unités de vente / carton	12
	Poids net / carton	2,280 kg
	GTIN 14	2 560 4925 01504 1
PALETTE	Nombre de cartons / palette	144
	Unités de vente / palette	1728
	Nombre de cartons / niveau	18
	Nombre de niveaux / palette	8
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,40 m (<i>approx.</i>)