



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Forme elliptique	LSG1510	100g	560 4925 01510 8

DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Diamètre (cm)
3,2 ± 0,5	17 ± 1

INGRÉDIENTS

Viande et graisse de porc (origine UE), sel, **lactose**, dextrose, épices, antioxydant (E316), conservateurs (E250, E252) et colorant (E120).

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 elliptique, une couleur rose rougeâtre brillante, avec un boyau intact et bien adhérent à la masse. À l'intérieur, après coupe, la masse apparaît bien liée, avec un aspect marbré et une répartition régulière des morceaux de viande et de graisse, de couleur rose rougeâtre et blanche respectivement.

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	1716 kJ/ 413 kcal
Lipides	33 g
dont acides gras Saturés	13 g
Glucides	2,1 g
dont sucres	1,0 g
Protéines	27 g
Sel	2,9 g

DURÉE DE CONSERVATION

Durée de conservation du produit :	150 jours
Durée de conservation minimale à la date de livraison :	100 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 :	Film plastique thermoformé
Conditionnement/Emballage :	Sous atmosphère protectrice
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 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.



SAUCISSE SÈCHE "ILUSTRE" MINISNACKS

Class Gourmet



EspP - 1510

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	14
	Poids net / carton	1,400 kg
	GTIN 14	2 560 4925 01510 8
PALETTE	Nombre de cartons / palette	144
	Unités de vente / palette	2016
	Nombre de cartons / niveau	18
	Nombre de niveaux / palette	8
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,40 m (approx.)