



Spécification du Produit

GROS "CHORIZO" EXTRA



EspP - 1051

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Tranches	FTC1051	80 g	560 4925 01051 6

DIMENSIONS DU PRODUIT

Tranche	Épaisseur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
	1,1 ± 0,1	74 ± 1	4,7 ± 1

INGRÉDIENTS

Viande et graisse de porc (origine UE), sel, paprika et autres épices, correcteur d'acidité (E325), protéine de soja, dextrose, stabilisants (E450, E452), arôme, antioxydant (E316) et conservateur (E250).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Produit de forme ronde, présentant un aspect marbré, avec une répartition régulière des morceaux de viande et de graisse, de couleur rougeâtre et blanche respectivement, parfaitement liés et 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 (%)	< Double de la teneur en protéines totales
Protéines totales (%)	≥ 19
Humidité (%)	< 65
Collagène (%)	< 10 % de la teneur en protéines totales
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
Micro-organismes à 30 °C (ufc/g)	≤ 10 ⁷
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 ²
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 ²
Spores de clostridies sulfito-réductrices (ufc/g)	< 10 ²
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp.	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g



Spécification du Produit

GROS "CHORIZO" EXTRA



EspP - 1051

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	1011 kJ/ 243 kcal
Lipides	18 g
dont acides gras Saturés	6,7 g
Glucides	1,3 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	19 g
Sel	3,0 g

DURÉE DE CONSERVATION

Durée de conservation du produit :	90 jours
Durée de conservation minimale à la date de livraison :	60 jours
Durée de conservation après ouverture de l'emballage :	3 jours

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conditions de stockage :	À conserver entre 0 °C et 5 °C
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)

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :	Film plastique thermoformé
Conditionnement/Emballage :	Sous atmosphère protectrice
Emballage secondaire :	Carton ondulé

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten : NON	Crustacés et dérivés : NON	Oufs et dérivés : NON
Lait et dérivés : NON	Soja et dérivés : OUI	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 **SOJA**

UTILISATION PRÉVUE ET CONSOMMATEUR CIBLE

Pour mieux apprécier l'arôme et la saveur du produit, ouvrir l'emballage 10 minutes avant consommation.

Produit destiné à être consommé sans cuisson.

Produit adapté à une consommation modérée par tout consommateur ; 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.



Spécification du Produit

GROS "CHORIZO" EXTRA



EspP - 1051

INFORMATION LOGISTIQUE

CARTON	Unités de vente / carton	3
	Poids net / carton	3,600 kg (approx.)
	GTIN 14	9 560 4925 00275 0
PALETTE	Nombre de cartons / palette	132
	Unités de vente / palette	396
	Nombre de cartons / niveau	11
	Nombre de niveaux / palette	12
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,14 m (approx.)