



Spécification du Produit

FILET DE CARRÉ FUMÉ



EspP - 1052

IDENTIFICATION DU PRODUIT

| Présentation | Code produit | Poids net | Code EAN |
|--------------|--------------|-----------|------------------|
| Tranches | FTC1052 | 80 g | 560 4925 01052 3 |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| Tranche | Épaisseur (mm) | Diamètre (mm) | Poids (g) |
|---------|----------------|---------------|-----------|
| | 1,5 ± 0,1 | 77 ± 1 | 8,5 ± 1 |

INGRÉDIENTS

Longe de porc (80 %) (origine UE), eau, sel, épices, stabilisants (E451, E450, E452), dextrose, arômes, antioxydant (E316) et conservateur (E250).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Produit de forme ronde, présentant une surface légèrement humide, de couleur rosée plus ou moins intense, avec la structure musculaire de la viande identifiable, pouvant également présenter une graisse superficielle propre à la pièce de longe.

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 (%) | ≤ 4 |
| Protéines totales (%) | ≥ 20 |
| Humidité (%) | < 75 |
| 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 |

INFORMATION NUTRITIONNELLE



Spécification du Produit

FILET DE CARRÉ FUMÉ



EspP - 1052

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | |
|--------------------------|------------------|
| Énergie | 499 kJ/ 118 kcal |
| Lipides | 2,6 g |
| dont acides gras Saturés | 1,0 g |
| Glucides | 0,7 g |
| dont sucres | <0,5 g |
| Protéines | 23 g |
| Sel | 2,4 g |

DURÉE DE CONSERVATION

| | |
|---|----------|
| Durée de conservation du produit : | 60 jours |
| Durée de conservation minimale à la date de livraison : | 40 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 | Oeufs et dérivés : NON |
| Lait et dérivés : NON | 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 | |

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.



Spécification du Produit

FILET DE CARRÉ FUMÉ



EspP - 1052

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 | 20 |
| | Poids net / carton | 1,600 kg |
| | GTIN 14 | 1 560 4925 01052 0 |
| PALETTE | Nombre de cartons / palette | 120 |
| | Unités de vente / palette | 2400 |
| | Nombre de cartons / niveau | 24 |
| | Nombre de niveaux / palette | 5 |
| | Type de palette | Euro - 1200×800mm |
| | Hauteur totale de la palette | 1,40 m (approx.) |