



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Tranches	FTC1054	80 g	560 4925 01054 7

DIMENSIONS DU PRODUIT

Tranche	Épaisseur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (g)
	1,22 ± 0,1	78 ± 1	6,5 ± 1

INGRÉDIENTS

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

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

Aspect : Produit de forme ronde, présentant une masse parfaitement liée, un aspect marbré de couleur rosée et blanche, avec une répartition régulière des micro-morceaux de viande et de lard.

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 (%)	≤ 50
Protéines totales (%)	≥ 18
Humidité (%)	< 40
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	1821 kJ/ 440 kcal
Lipides	38 g
dont acides gras Saturés	14 g
Glucides	3,4 g
dont sucres	1,4 g
Protéines	21 g
Sel	2,9 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	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

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 non sûr pour les consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique au lactose.

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.

INFORMATION LOGISTIQUE

CARTON	Unités de vente / carton	20
	Poids net / carton	1,600 kg
	GTIN 14	1 560 4925 01054 4
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.)