



### IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Emballage unitaire	LST379	180 g	560 4925 00379 2

### DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Diamètre (cm)
12 ± 2	33 ± 2

### INGRÉDIENTS

Graisse et sang de porc (origine UE), farine de blé (**gluten**), chapelure (farine de blé (**gluten**), eau et levure), oignon, épices, sel et vinaigre de vin (**sulfites**).

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect** : Extérieurement, produit en forme de fer à cheval avec double clippage, de couleur noire et brillante, ne présentant pas de déchirures du boyau, constitué d'un boyau naturel de porc salé, bien adhérent à la méléée. À l'intérieur, après une coupe oblique, la méléée est homogène, parfaitement liée, d'aspect grumeleux, avec une répartition régulière des morceaux de lard, de couleur violet foncé.

**Consistance** : Ferme et compacte.

**Odeur et saveur** : Caractéristiques.

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Exigence
Phosphates (mg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /kg)	< 8000
Nitrites (mg NaNO <sub>2</sub> /kg)	< 65
Matières grasses libres (%)	< 50
Protéines totales (%)	≥ 10
Humidité (%)	< 50
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 <sup>7</sup>
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Spores de clostridies sulfito-réductrices (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
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	1942 kJ/ 469 kcal
Lipides	41 g
dont acides gras Saturés	14 g
Glucides	14 g
dont sucres	2,8 g
Protéines	11 g
Sel	2,3 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 :	Non applicable

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conditions de stockage :	À 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 :	Carton ondulé

### INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten : <b>OUI</b>	Crustacés et dérivés : NON	Ceufs 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 : <b>OUI</b>	

Contient du **GLUTEN** et des **SULFITES**.

### 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 après cuisson. Il peut être consommé rôti au four en terre avec de l'alcool, grillé, frit, bouilli, ou encore comme accompagnement de plats de la cuisine traditionnelle portugaise.

Produit non sûr pour les consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique au gluten et/ou aux sulfites.

Produit 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	15
	Poids net / carton	2,700 kg
	GTIN 14	1 560 4925 00379 9
PALETTE	Nombre de cartons / palette	96
	Unités de vente / palette	1440
	Nombre de cartons / niveau	12
	Nombre de niveaux / palette	9
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,42 m (approx.)