



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Emballage de 2 unités	LSS324	200 G	560 4925 00324 2

DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Diamètre (cm)
12,5 ± 0,5	34 ± 1

INGRÉDIENTS

Viande et graisse de porc (88 %) (origine UE), pâte de paprika (poivrons rouges et sel), sel, protéine de soja, épices, stabilisants (E450, E452), dextrose, antioxydant (E316) et conservateur (E250).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Extérieurement, produit de forme ronde et régulière, de couleur rouge-orangée brillante, avec un boyau intact et bien adhérent à la masse. À l'intérieur, après une coupe oblique, la mêlée est parfaitement liée, d'aspect marbré, avec une répartition régulière des morceaux de viande et de graisse, de couleur rougeâtre et blanche respectivement, 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
Matières grasses libres (%)	< trois fois la teneur en protéines totales
Protéines totales (%)	≥ 16
Humidité (%)	< 60
Collagène (%)	< 26 % 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



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	1524 kJ/ 368 kcal
Lipides	33 g
dont acides gras Saturés	12 g
Glucides	1,8 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	16 g
Sel	3,1 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 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, 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 : NON	Crustacés et dérivés : NON	Œufs 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 pouvant être consommé sans cuisson, coupé en rondelles. Il peut également être consommé grillé, rôti au barbecue ou au four en terre avec de l'alcool, bouilli, mijoté ou comme accompagnement de plats de la cuisine traditionnelle portugaise.
Produit non sûr pour les consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique au soja.
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	20
	Poids net / carton	4,000 kg
	GTIN 14	1 560 4925 00324 9
PALETTE	Nombre de cartons / palette	96
	Unités de vente / palette	1920
	Nombre de cartons / niveau	12
	Nombre de niveaux / palette	8
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,42 m (approx.)