



### IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Format Mini	LSS328	350 g	560 4925 00328 0

### DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Diamètre (cm)
17 ± 1	55 ± 1

### INGRÉDIENTS

Viande et graisse de porc (origine UE), eau, olives (11 %), amidon de pomme de terre, sel, épices, protéine de soja, stabilisants (E450, E452), dextrose, antioxydant (E316), colorant (E120) et conservateur (E250).

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect** : Extérieurement, produit de forme cylindrique, avec un boyau plastique de couleur dorée, sans déchirures et bien adhérent à la masse. À l'intérieur, après coupe transversale, il présente une pâte homogène de couleur rosée, avec des olives vertes dénoyautées réparties uniformément.

**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
Protéines totales (%)	≥ 9
Humidité (%)	≤ 60
Collagène (%)	< 31 % 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 <sup>5</sup>
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Spores de clostridies sulfite-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	1203 kJ/ 291 kcal
Lipides	26 g
dont acides gras Saturés	9,1 g
Glucides	5,1 g
dont sucres	0,8 g
Protéines	9,1 g
Sel	2,6 g

### DURÉE DE CONSERVATION

Durée de conservation du produit :	120 jours
Durée de conservation minimale à la date de livraison :	80 jours
Durée de conservation après ouverture de l'emballage :	4 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, par exemple avec un film alimentaire, afin d'éviter la contamination et la détérioration rapide du produit)

### EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :	Boyau plastique rétractable de couleur dorée
Conditionnement/Emballage :	Sous vide et clipé
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 : <b>OUI</b>	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 DE LA **SOJA**.

### UTILISATION PRÉVUE ET CONSOMMATEUR CIBLE

Produit présenté avec un boyau plastique non comestible, qui doit être retiré avant consommation.

Produit pouvant être consommé sans cuisson, découpé en fines tranches.

Produit non sûr pour les consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique à la 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

<b>CARTON</b>	Unités de vente / carton	10
	Poids net / carton	3,500 kg
	GTIN 14	1 560 4925 00328 7
<b>PALETTE</b>	Nombre de cartons / palette	126
	Unités de vente / palette	1260
	Nombre de cartons / niveau	14
	Nombre de niveaux / palette	9
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,35 m (approx.)