



### IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Morceaux	LSS348	200 g	560 4925 00348 8

### DIMENSIONS DU PRODUIT

Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
10 ± 1	5 ± 0,5	5 ± 1

### INGRÉDIENTS

Poitrine de porc maigre et viande de porc (origine UE), sel, dextrose, protéine de viande, stabilisants (E451, E450, E452), gélifiant (E407), antioxydant (E316), épices, arôme et conservateur (E250).

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :** Produit présentant l'aspect caractéristique de la pièce de viande fraîche dont il est issu, avec une surface légèrement humide, comportant des zones rose rougeâtre correspondant à la viande, alternant avec des zones de couleur blanc nacré correspondant à la graisse. Sur la face inférieure correspondant à la couenne, il présente une coloration brun-jaunâtre brillante et, sur la face opposée, une coloration brun-jaunâtre dans les zones principalement grasses et rougeâtre dans les autres zones.

**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
Nitrates (mg NaNO <sub>3</sub> /kg)	< 120
Matières grasses libres (%)	≤ 30
Protéines totales (%)	≥ 16
Humidité (%)	< 65
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	969 kJ/ 233 kcal
Lipides	17 g
dont acides gras Saturés	6,5 g
Glucides	2,0 g
dont sucres	1,0 g
Protéines	18 g
Sel	2,7 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 :	Sac plastique rétractable
Conditionnement/Emballage :	Sous vide
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

Produit pouvant être consommé sans préparation culinaire, découpé en fines tranches. Il peut également être consommé en tranches très fines, frites et accompagnées d'œufs brouillés ou utilisé comme accompagnement de plats de la cuisine traditionnelle portugaise.

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	4
	Poids net / carton	7,040 kg (approx.)
	GTIN 14	9 560 4925 00271 2
PALETTE	Nombre de cartons / palette	81
	Unités de vente / palette	324
	Nombre de cartons / niveau	9
	Nombre de niveaux / palette	9
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,11 m (approx.)