

**FASSIER SA – 72320 VIBRAYE**  
**ANDOUILLE 1K4 ENVIRON SOUS VIDE**  
**CODE FASSIER 4050**

1. **MATIERES PREMIERES**

1.1.Composition du produit

**Abats, Viandes de porc, couenne 4%, Assaisonnement, arômes,  
Conservateur : E250: sel nitrité, Enveloppe colorée.**

1.2.Origines des matières premières

**France et CEE**

2. **PRODUIT FINI**

**2.1. Descriptif : Produit pur porc à hachage grossier.**

2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g

**Protéines (g) : /**

**Lipides (g) : /**

**Glucides (g) : /**

**Energie (kJ et Cal) : 1067 KJ, 255Kcal**

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

Sucres solubles totaux

**H.P.D >75%**

**Lipides < 20%**

2.4. Caractéristiques pondérales

**1.400 kg environ**

2.5. Traçabilité

**2.5.1. Définition du numéro de lot:**

**2.5.2. Numéro d'agrément sanitaire des installations de fabrication = 14 062 26**

**2.5.3. Marque du produit = JALLU**

**2.5.4. Code EAN = 2792325**

2.6. Conservation

**2.6.1. Mode de conservation : sous vide**

**2.6.2. Température de conservation = +3°C ambiance**

**2.6.3. Durée de conservation**

**DLC départ fournisseur = 31 jours**

Date de création : 07.08.2002.

Date dernière mise à jour : 07.08.2002.

**FASSIER SA 72320 VIBRAYE.**  
**ANDOUILLE 1K4 ENVIRON SOUS VIDE**  
**CODE FASSIER : 4050**

**2.6.4. Conservation après ouverture**

**Respecter impérativement les Dates Limites de Conservation. Après ouverture, le produit doit être protégé, conservé entre 0 et +3 °C puis consommé le plus rapidement possible (24 à 48 heures).**

**2.7. Contrôles microbiologiques, physico-chimiques et toxicologiques**

**Analyse à J0, fréquence: MENSUELLE;**

- Flore mésophile totale: <300000 germes/gramme;
- Coliformes totaux à 30 °C: <1000 germes/gramme,
- Coliformes fécaux inférieur à 10 germes / gramme.
- Staphylococcus auréus à 37 °C: <100 germes/gramme;
- Anaérobies sulfite-réducteurs: <30 germes/gramme;
- Salmonella à 37 °C: Absence dans 25 grammes;

**Contrôles physico-chimiques selon le code des usages, demande à faire auprès du fournisseur.**

**2.8. Emballage et palettisation**

**Emballage = carton**

**Palettisation = 800 x 1200**

**Nombre de pièces / carton : 8**

**Nombre de couche/palette = 12**

**Nombre de carton / palette = 96**

**2.9. Références suivies pour l'élaboration du produit**

**Le code des usages de la charcuterie - salaison et des conserves de viandes, les circulaires de la FIC (Fédération française des industries Charcutières) et les directives des services vétérinaires.**