

FASSIER SA – 72320 VIBRAYE

BACON SOUS VIDE

CODE FASSIER 21021

1. **MATIERES PREMIERES**

1.1. Composition du produit

Carré filet de Porc, eau, sel, dextrose, sirop de glucose, conservateurs E250 : Nitrate de sodium, E316 : erythorbate de sodium, arômes, assaisonnement.

1.2. Origines des matières premières

France et CEE

2. **PRODUIT FINI**

2.1. Descriptif : **carré filet désossé, dégraissé, traité en salaison, fumage naturel à la sciure de copeaux de bois.**

2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g

Protéines (g) : /21

Lipides (g) : / 1

Glucides (g) :/ 0.2

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

HPD < 76.0 % Sucres solubles totaux < 1 Phosphore ajouté < 0

2.4. Caractéristiques pondérales

1.500 kg environ

2.5. Tracabilité

2.5.1. **Définition du numéro de lot: 3 chiffres: quantième du jour de conditionnement, 9 chiffres: suivi interne des différentes étapes de fabrication.**

2.5.2. **Numéro d'agrément sanitaire des installations de fabrication = 72 373 02**

2.5.3. **Marque du produit = FASSIER**

2.5.4. **Code EAN = 3296682405784**

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 usine = 40 jours

FASSIER SA – 72320 VIBRAYE

BACON SOUS VIDE

CODE FASSIER 21021

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 consommer le plus rapidement possible (24 à 48 heures).

2.7. Contrôles microbiologiques, physico-chimiques et toxicologiques

Contrôles microbiologiques selon l'arrêté du 21 décembre 1979.

Analyse à J0, fréquence: MENSUELLE;

- Coliformes fécaux à 44 °C: <1000 germes/gramme;
- Staphylococcus auréus à 37 °C: <500 germes/gramme;
- Anaérobies sulfite-réducteurs: <50 germes/gramme;
- Salmonella à 37 °C: Absence dans 25 grammes;
- Listeria monocytogènes: 100 germes/gramme.

Contrôles physico-chimiques selon le code des usages, fréquence: SEMESTRIELLE.

2.8. Emballage et palettisation

Emballage = carton

Palettisation = 800 x 1200

Nombre de pièces / carton : 3

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.