

FASSIER SA – 72320 VIBRAYE.
BLANC DE DINDE CUIT 3kg environ
CODE FASSIER : 17038

1. **MATIERES PREMIERES**

1.1. Composition du produit

Filet de dinde, eau, sel, stabilisant : E325, sucre, gélifiant : carraghénanes, arôme naturel, conservateur : E250, antioxydant : E316.

1.2. Origines des matières premières

France et CEE

2. **PRODUIT FINI**

2.1. Descriptif : Filet de dinde.

2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g

Protéines (g) : 17

Lipides (g) : 3

Glucides (g) : 1.7

Energie (kJ et Cal) : 429 kJ – 102 kcal

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

Phosphore ajouté < 0.2 ** sucres solubles totaux < 2.0%

HPD corrigé de la teneur en SST < 78%

2.4. Caractéristiques pondérales

3 kg environ

2.5. Traçabilité

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

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

2.5.3. **Marque du produit = FASSIER**

2.5.4. **Code EAN = 3296684583091**

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

Date de création : 08.08.2002.

Date dernière mise à jour: 08.08.2002. 1/2

FASSIER SA - 72320 VIBRAYE
BLANC DE DINDE CUIT 3kg environ
CODE FASSIER : 17038

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

Contrôles microbiologiques selon l'arrêté du 21 décembre 1979.

Analyse à J0, fréquence: MENSUELLE;

- Flore mésophile totale: <300000 germes/gramme;
- Coliformes totaux à 30 °C: <1000 germes/gramme;
- Coliformes fécaux à 44 °C: <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;
- Listeria monocytogenes: Absence dans 25 grammes.

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