

**FASSIER SA 72320 VIBRAYE.**  
**BOUDIN ANTILLAIS 60 G X 20 SOUS VIDE**  
**CODE FASSIER : 11015**

**1. MATIERES PREMIERES**

**1.1. Composition du produit**

Gras, sang et maigre de porc, lait, oignons, épices, sel, arômes, alcool, exhausteur de goût: E 621: glutamate de sodium, boyau naturel.

**1.2. Origines des matières premières**

France et CEE

**2. PRODUIT FINI**

**2.1. Descriptif** : Boudin noir agrémenté d'un assaisonnement à base de piment, goût légèrement piquant.

**2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g:**

Protéines (g) : /

Lipides (g) : /

Glucides (g) : /

Energie (kJ et Cal) : /

**2.3. Caractéristiques physico-chimiques**

HPD < 82% \*\* lipides corrigés < 35 %

**2.4. Caractéristiques pondérales**

1.2 kg environ

**2.5. Traçabilité**

**2.5.1.** Définition du numéro de lot: *3 chiffres* quantième du jour de conditionnement, *9 chiffres* suivit 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 = 3296684416016

**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 = 17 jours

**FASSIER SA 72320 VIBRAYE.**  
**BOUDIN ANTILLAIS 60 G X 20 SOUS VIDE**  
**CODE FASSIER : 11015**

**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 monocytogènes: 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 : 6 paquets.

Nombre de colis / couche = 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.