

FASSIER S.A 72320 VIBRAYE.

BOUDIN BLANC AU PORTO X 15 SOUS VIDE

CODE FASSIER 10003

1. MATIERES PREMIERES

1.1. Composition du produit

Viande de volaille, gras de porc, eau, amidon, sel, porto 1 %, protéine de lait, protéine végétale, lait, blanc d'oeufs, stabilisant: E 450: diphosphate, arômes, épices, dextrose, 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 : Produit à base de viande de volaille et de porc. Sa texture est une pâte fine parfumée au porto, enveloppé dans un boyau naturel.

2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g:

Protéines (g) : 10

Lipides (g) : 21

Glucides (g) : 2

Energie (kJ et Cal) : 988 kJ – 237 kcal

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

HPD < 83% ** lipides corrigés < 30 %

2.4. Caractéristiques pondérales

1.800 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 = 3296682405579

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 = 21 jours

Date de création : 07.08.2002.

Date dernière mise à jour : 07.08.2002.

1/2

FASSIER S.A 72320 VIBRAYE
BOUDIN BLANC AU PORTO X 15 SOUS VIDE
CODE FASSIER 10003

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: TRIMESTRIELLE.

2.8. Emballage et palettisation

Emballage = carton

Palettisation = 800 x 1200

Nombre de pièces / carton : 4 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.