

FASSIER SA 72320 VIBRAYE.
CHOUCROUTE CRUE 10 KGS
CODE FASSIER : 23002

1. **MATIERES PREMIERES**

1.1. Composition du produit
CHOU, SEL

1.2. Origines des matières premières
FRANCE

2. **PRODUIT FINI**

2.1. Descriptif : **Choucroute crue en seau de 10 Kgs**

2.2. Caractéristiques nutritionnelles pour 100g

Protéines (g) :/
Lipides (g) :/
Glucides (g) :/
Energie (kJ et Cal) :/

2.3. Caractéristiques physico-chimiques

HPD
Lipides/HPD
Collagènes/protides sucres/
HPD

2.4. Caractéristiques pondérales
10 Kg

2.5. Tracabilité

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

2.5.2. **Numéro d'agrément sanitaire des installations de fabrication: F 10.047.01**

2.5.3.

2.5.4. **Marque du produit = LAURENT**

2.5.4. **Code EAN = 3442610000167**

2.6. Conservation

2.6.1. **Mode de conservation : SEAU**

2.6.2. **Température de conservation**
Entre 0 et 4°C

2.6.3. **Durée de conservation**

DLC départ fournisseur = 60 jours

FASSIER SA 72320 VIBRAYE.
CHOUCROUTE CRUE 10 KGS
CODE FASSIER : 23002

2.6.4. Conservation après ouverture

2.7. Contrôles microbiologiques, physico-chimiques et toxicologiques

2.8. Emballage et palettisation

Emballage = seau

Palettisation = 800 x 1200

Colisage = 1 seau

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.