

FASSIER SA – 72320 VIBRAYE
CHOUCROUTE CUITE 10 KGS
CODE FASSIER : 23007

1. **MATIERES PREMIERES**

1.1. **Composition du produit**

**CHOUCROUTE, SAINDOUX, LARDONS, VIN BLANC, SEL, EPICES
NATURELLES.**

1.2. **Origines des matières premières**

FRANCE

2. **PRODUIT FINI**

2.1. **Descriptif : Choucroute cuisinée 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. **Traçabilité**

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 = 3442610000198**

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 = 90 jours

Date de création : 08.08.2002.

Date dernière mise à jour : 08.08.2002.

1/2

FASSIER SA - 72320 VIBRAYE
CHOUCRUTE CUITE 10 KGS
CODE FASSIER : 23007

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.