

Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSE DE TOULOUSE TRADITIONNELLE CUITE 100g x 16	FTEC PF 149 Page 1 sur 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

I. Description produit

Dénomination de vente	SAUCISSE DE TOULOUSE TRADITIONNELLE CUITE
Famille / Technologie de vente	Saucisserie cuite
Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)	Origine du porc : Français
Description	Saucisse de Toulouse braisée, pasteurisée, sans colorant, sans conservateurs, en boyau naturel de porc. Calibre 28/30 mm.
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
DLC / DDM	60 jours
Poids net portion	100g l'unité
Conditionnement	16 portions sous vide

II. Etiquetage

Liste des ingrédients	Viande de porc 94% (Origine : FRANCE), eau, sel, dextrose, poivre noir. Boyau naturel de porc.
Allergènes	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri.
OGM	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
Ionisation	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant.
Conseil de préparation	Pour garder un moelleux incomparable, faire réchauffer la saucisse avec son emballage au bain marie une dizaine de minutes.

III. Critères microbiologiques et physico chimiques :

Germes recherchés	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	10 000
Entérobactéries présumées à 37°C UFC / g (NF V 08-054*)	50
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C UFC / g (NF EN ISO 6888-2*)	100
Clostridium perfringens UFC / g (NF EN ISO 7937*)	30
Listeria monocytogenes / 25g (BKR 23/02 – 11/02 *)	Non Détecté
Salmonelles / 25 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté

IV. Valeurs nutritionnelles :

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique (kcal)	223
Valeur énergétique (kJ)	926
Matière grasse (g)	16
Dont acides gras saturés (g)	6.10
Glucides (g)	1.2
Dont sucre (g)	0.3

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
09	09/06/2022	Fonction	AQ	Visa	C.MERCIER	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE

Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSE DE TOULOUSE TRADITIONNELLE CUITE 100g x 16	FTEC PF 149 Page 2 sur 2
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

Protéines (g)	19
Sel (g)	1.56

V. Chimie

Valeur sur chair avant cuisson :

	Code des usages
HPD	$\leq 77\%$
Lipides	$\leq 20\%$
Rapport C/P	$\leq 12\%$
Sucres solubles totaux SST	$\leq 1\%$

VI. Photographie du produit



REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
09	09/06/2022	Fonction	AQ	Visa	C.MERCIER	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE