

V.14.3

Fiche Technologique

* Raison Sociale (SA-RCS...) / Adresse <input checked="" type="checkbox"/> Code Sanitaire du lieu de production <input checked="" type="checkbox"/> Marque du Produit Caractéristiques du Produit <input checked="" type="checkbox"/> Dénomination légale de vente <input checked="" type="checkbox"/> Gencod (GTIN) <input checked="" type="checkbox"/> Activité concernée <input checked="" type="checkbox"/> Conditionnement	GERIAL SARL ZA LAFOURCADE 32200 GIMONT FR 32.147.022 CE
	SAUCISSON CUIT A L'AIL
	Saucisson cuit à l'ail au maigre de jambon 0.8 kg Origine Sud Ouest
	350 490 342 777 5
	Charcuterie traiteur
	1 pièce 0.8 kg, sous vide

Origine matières premières : Issu de jambons frais provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés CEE, matières premières sélectionnées suivant cahier des charges, viandes origine Sud Ouest.

Process production :

Réception matières premières → parage → cuttage → émulsion
 assemblage → conditionnement → cuisson → refroidissement → mise
 sous vide → expédition

Composition	Maigre et gras de porc origine Sud Ouest, sel, colorant carmin, épices (ail), arômes naturels (ail), sucres : dextrose, ail : (0,18%)
Liste récapitulative des allergènes Selon la réglementation en vigueur	
OGM	Non OGM

Caractéristiques microbiologiques :

FLORE RECHERCHEE	NORMES
Flore aérobie mésophile	1 000 000
Flore lactique	
Escherichia coli	10
Staphylococcus coagulase +	100
Clostridium perfringens	30
Salmonella	Absence dans 25Gr
Listeria	Absence dans 25Gr

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité	64%
Lipides	13.8%
A. G. saturés	5.1%
Protéines	17.3%
Glucides	0.5%
Sucres	<0.5%
Calories/100g	196.8 Kcal
Calories/100g	819 KJ
Sel	2.1g

Conditionnement et colisage :

POIDS	GENCOD EAN 13	COLISAGE	CODE COLIS EAN 14	Colis/ couche	Colis/ palette	DLC entrepôt
800g	3504903427775	5 pièces/colis	9350490342778	18	108	30j

Températures : A conserver entre 2°C et 4°C
 Produit conditionné sous vide

Dimension produit : 270x60x60

Dimension carton : 275x157x165

Mode de livraison : Transport frigorifique par transporteur extérieur

Utilisation après ouverture : à conserver entre +2°C et +4°C et consommer rapidement après ouverture

Nom / Prénom / Fonction / Téléphone / Courriel MULLER Boris, Responsable Production et Qualité 05 62 67 89 25 / lejambondauch@orange.fr	Lieu / Date / Signature / Cachet entreprise GERIAL SARL le 24/01/2019 à GIMONT
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

E120 Carmin : Colorant rouge

Risque : allergie chez les personnes qui sont intolérante aux Carmins

Selon la classification GEM RCN, le produit correspond à la catégorie des : Entrées dont la teneur en lipides sont >15 % maximum.

Il est conseillé de le consommer à la hauteur de 4 fois maximum sur 20 repas consécutifs.