

Date de Création : 24/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V6

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE SAUCISSE DE FRANCFORT TCB0411-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 11

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0411-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0411-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : SAUCISSE DE FRANCFORT

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	SAUCISSE DE FRANCFORT	Poids (variable) net en kg :	1,200 kg
Dénomination de Vente:	SAUCISSE DE FRANCFORT 20 PIECES DE 60G (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg:	1,242 Kg
Gencode:	2356585	EAN 13 :	3770010592822

Unité de vente

Unité de vente :	1,2
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	25
Profondeur (cm) :	8

Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

Palettisation

UV (en Kg) :	1,242 Kg
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (maigre, gras dur, gorge) (origine France), glace, oeuf*, mélange à francfort (protéines de lait*, épices*, sel de Camargue, arôme naturel de macis, arôme naturel de citron, arôme naturel de poivre, arôme naturel de gingembre), oeuf*, jus de carotte*, jus de citron*, boyaux naturels de mouton.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Maigre	Land race, Large white	37,8%	OUI	Fraîche	France
Glace		22,8%	NON		
Porc - Gras dur	Land race, Large white	18,6%	OUI	Fraîche	France
Porc - Gorge	Land race, Large white	13,6%	OUI	Fraîche	France
Jus de carotte : Jus de carotte*, jus de citron*		0,15%	OUI	Liquide	France
Mix mélange à francfort : protéines de lait*, épices*, sel de Camargue, arôme naturel de macis, arôme naturel de citron, arôme naturel de poivre, arôme naturel de gingembre		2,2%	OUI	Sec	UE/NON UE
Œuf coquille ou liquide		5,0%	OUI	FRAIS	France
Boyaux de mouton	Boyaux naturels	NA	NON	En saumure	France

Date de Création : 24/04/2020

FICHE TECHNIQUE SAUCISSE DE FRANCFORT

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

TCB041-01

ZI de Boulazac

Version : V6

Marché lot 24.B11 - Produit 11

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Ceufs et dérivés	X		X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés	X		
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés		X	
Lupin et dérivé			X

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	Bio	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
422	1734	39,7	14,2	1,7	0,1	13,7	0,1

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria mono	Absence à 25 g
E. coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 10 g

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	30 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.