

Date de Création : 06/05/2020

Date de Révision : 06/02/2024

Version : V3

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD

Approbateur: Guillaume Dalix

Responsable qualité

Gérant

FICHE TECHNIQUE BOUDIN NOIR

TCB0022-01

Marché lot 24.B11 - Produit 17

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Avenue Benoît Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe:

TCB0022-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne :

TCB0022-01

N° SIRET :

82 265 407 500 016

Désignation du produit :

BOUDIN NOIR

N° AGREMENT SANITAIRE:

FR 24-053-002 CE

Marque :

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:

BOUDIN NOIR

Poids (variable) net en kg :

2,250 kg

Dénomination de Vente:

BOUDIN NOIR PORTIONNÉ A 150G (+/-
10%) PAR 15 PIECES

Poids (variable) brut en kg:

2,280 kg

Gencode:

2540002

EAN 13 :

3770010592839

Unité de vente

Unité de vente : 2,25 Kg
Conditionnement : Sac sous-vide
Largeur (cm) : 40
Hauteur (cm) : 50
Profondeur (cm) : 5

Colis : Caisse plastique consignée

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

Palettisation

UV (en Kg) : 2,280
UV/Colis : 6
Colis/Couche : 4
Couche/Palette: 7
Colis/Palette : 28
UV/Palette : 168

Liste des Ingrédients

Viande de porc*(gorge) (origine France), sang de porc*(origine France), ail en pulpe *, sel de Guérande, boyaux naturels de porc, poivre noir*, 4 épices*
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Gorge	Land race, Large white	52,90%	OUI	Fraîche	France
Porc - Sang	Land race, Large white	22,70%	OUI	Fraîche	France
Ail		22,70%	OUI	Surgelé	Espagne
Sel de Guérande		1,40%	NON	Sec	France
Mélange de 4 épices : canelle, poivre noir, girofle, muscade		0,20%	OUI	Sec	Madagascar
Poivre noir		0,10%	OUI	Sec	Madagascar
Boyaux de porc	Boyaux naturel	NA	NON	En saumure	France

Date de Création : 06/05/2020

FICHE TECHNIQUE BOUDIN NOIR

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 06/02/2024

TCB002-01

ZI de Boulazac

Version : V3

Marché lot 24.B11 - Produit 17

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
Œufs et dérivés			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
235,3	983,5	19,8	7,9	0,8	0,4	13,4	1,7

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Recherche Listeria Mono	Absence	dans 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 25 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	29 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 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.