

Date de Création : 11/06/2022

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE ROSETTE ENTIERE

TCB201-01

Marché lot 24.B11 - Produit 07

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Avenue Benoît Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB201-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB201-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : ROSETTE ENTIERE

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

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	ROSETTE ENTIERE	Poids (variable) net en kg :	0,700 Kg
Dénomination de Vente:	ROSETTE ENTIERE 700G (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg:	0,716 Kg
Gencode:	2356513	EAN 13:	3770010592327

Unité de vente

Unité de vente :	0,7 Kg
Conditionnement :	Sous vide
Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	7
Profondeur (cm) :	7

Colis : Caisse plastique consignée

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

Palettisation

UV (en Kg) :	0,716
UV/Colis :	16
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	448

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (maigre, gras dur) (origine France), sel de Guérande, vin rouge* (AOP Bergerac (présence de sulfites)), miel* de fleur, sucre de canne*, poivre noir*, boyaux naturels de porc, ferments *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	84,15%	OUI	Fraiche	France
Porc - Gras dur	Land race, Large white	8,9%	OUI	Fraiche	France
Vin rouge	Présence de sulfites	2,80%	OUI	Liquide	France
Sel de Guérande		2,30%	NON	Sec	France
Miel de fleur		0,50%	OUI	Liquide	France
Sucre de canne	Blond	0,50%	OUI	Sec	Brésil
Poivre noir		0,40%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Ferment		0,30%	NON	Sec	
Boyaux de porcs	Boyaux naturels	NA	NON	En saumure	France



Date de Création : 11/06/2022

FICHE TECHNIQUE ROSETTE ENTIERE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

TCB201-01

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 07

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES

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	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
236,1	987,1	9,6	3,2	1,8	1,7	35,7	2,4

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Numération de Listeria Mono	Absence dans 25 grs
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grs

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

DDM	90 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit séché qui peut se conserver dans un endroit en dehors du réfrigérateur s'il n'est pas tranché. La température idéale de conservation du saucisson sec se situe entre 12 et 18°C, le tout dans un environnement frais, sec et aéré
Conseil d'utilisation	A consommer froid

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.