

Date de Création : 29/04/2020

Date de Révision : 10/07/2024

Version : V5

Rédacteur : Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur : Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE CHIPOLATAS NATURE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

TCB0311-01

ZI de Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 09

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0311-01

Lieu de Transformation Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0311-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : CHIPOLATAS NATURE

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

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	CHIPOLATAS NATURE	Poids (variable) net en kg :	2,400 kg
Dénomination de Vente:	CHIPOLATAS NATURE NON EN CHAPELET PAR 40 PIECES DE 60G	Poids (variable) brut en kg:	2,492 Kg
Gencode:	2356511	EAN 13:	3770010592815

Unité de vente

Unité de vente :	2,4 kg
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	26,5
Hauteur (cm) :	8
Profondeur (cm) :	32,5

Colis : Caisse plastique consignée

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

Palettisation

UV (en Kg) :	2,492
UV/Colis :	4
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	112

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (épaule, poitrine) (origine France), épices*: (sel de guérande, épices et plantes aromatiques BIO (ail*, oignon*, poivre blanc*, muscade*), antioxydant : acide ascorbique), boyaux naturels
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio ou NON	OUI	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Viande de porc - Epaule et poitrine	Land race, Large white, Pietreain	98,00%	OUI		Fraîche	France
Epices* : Sel de Guérande (82,5%), épices et plantes aromatiques BIO (ail*, oignon*, poivre blanc*, muscade*), acide ascorbique E300 (2,5%).		2,00%	OUI		Sec	UE / NON UE
Boyaux mouton	Boyaux naturels	NA	NON		En saumure	France

Date de Création : 29/04/2020

FICHE TECHNIQUE CHIPOLATAS NATURE

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 10/07/2024

TCB0311-01

ZI de Boulazac

Version : V5

Marché lot 24.B11 - Produit 09

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
201,8	840,8	13,6	5,3	1,7	<0,5	17,7	0,1

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
ASR à 46°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 10g
E.coli	Inférieur à 500 ufc/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	15 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cru à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer cuit à cœur 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.