

SAUCISSES COCKTAIL

Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

Référence : SQ/PLC/7243 - Version 3
Date : 23/07/2018

Ce produit est cuisiné :

- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Sans arôme artificiel



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Saucisse Cocktail
Code produit	7243
Gamme	Plats cuisinés
Format	4/4 OF
Contenance	850 ml
Poids Net Total	800 g
Poids Net égoutté	480 g

Liste des Ingrédients	Saucisses fumées [viande de porc (origine : France), eau, plasma de porc, sel, gras de porc, piment doux, arôme naturel, stabilisant : triphosphates, gélifiants : gomme guar - gomme xanthane - carraghénanes, sirop de glucose, antioxydant : acide ascorbique], eau, sel. Ce produit peut contenir des traces de <u>blé</u> et de <u>lait</u> .
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE SAUCISSES	
Adultes	55 environ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	6,1 – 6,6
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Aucun, selon la réglementation européenne
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Petites saucisses fumées, épicées dans un jus légèrement salé.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

SAUCISSES COCKTAIL

Référence : SQ/PLC/7243 - Version 3
 Date : 23/07/2018

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g de produit égoutté
Energie	875 kJ (211 kcal)
Matières grasses (g)	17
Dont acides gras saturés (g)	6.3
Glucides (g)	1.2
Dont sucres (g)	0.5
Protéines (g)	13
Sel (g)	1.5

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
 - Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.59 m
Palette de 12 couches de 7 lots de 12		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
72/palette	1008/palette	1008 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 010 448 4

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

DISPONIBLE SUR
TOUTE LA GAMME



Dénomination produit
Code usine
Date et heure d'étiquetage

VIGNETTE
TRAÇABILITÉ

www.daucy.com

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant de remonter notre filière.
Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.