

Salaison TARGE 69610 Grézieu le Marché	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI GAMME SAUCISSON SEC
---	---

PRODUIT	SAUCISSON AU SEL DE GUERANDE AROMATISE AUX HERBES
Définition	Le saucisson sec est un produit cru, haché, stabilisé par acidification et déshydratation. C'est un produit fermenté dont la flaveur caractéristique apparaît progressivement en cours du séchage.
Composition	Viande de porc française, sel de Guérande aux herbes : 2.5%, (dont celeri) lactose, sucre, dextrose, vin, ail, poivre, boyau naturel de porc, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : E252, ferments lactiques. 170 gr de viande pour 100g de produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie : 1651 Kj/397 Kcal – Matières grasses : 29 g dont acides gras saturés : 12 g – Glucides : 2.4 g dont sucres : < 0.5 g – Protéines : 31 g – Sel : 4.9 g.
Déclaration d'allergènes	Lactose
Déclaration des OGM	Produit non soumis à déclaration d'OGM
Caractéristiques générales	- Origine France pour les viandes - Le produit est une pièce entière de diamètre d'environ 4cm. - Poids du produit fini : 240/260g environ
Caractéristiques microbiologiques <i>Règlement CE 2073/2005</i> <i>GBPH FCD</i> <i>GBPH FICT</i>	Critères de sécurité - Salmonella : Abs / 25g - Listeria monocytogenes : Abs / 25g Critères hygiène des procédés - Staphylococcus : < 500 UFC/g - Entérobactéries à 37°C : < 1000 UFC/g
Caractéristiques physico-chimiques <i>Code des Usages de la Charcuterie</i>	- Humidité du produit dégraissé (HPD) : $\leq 52\%$ - Matières grasse rapportée à l'HPD 77 : $\leq 25\%$ - Rapport collagène / protéines $\leq$: 15% - Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD 77 : $\leq 2\%$ - $A_w < 0,92$
	DLUO de 60 jours départ usine

Salaison TARGE 69610 Grézieu le Marché	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI GAMME SAUCISSON SEC
---	---

Durée de vie	
Conditionnement	Par 10 pièces poids variable
Conservation	A conserver entre 4 et 20°C. A garder à l'abri de l'air de l'humidité et de la lumière. Produit sujet à dessiccation