

Saucisson sec pur porc**COMPOSITION :**

Ingrédients : viande de porc, sel, **lactose**, boyau naturel de porc, dextrose, légumes déshydratés, plante aromatique, épices, sucre, extrait naturel d'herbes et d'épices, ferments.

Conservateurs : E252, E250.

150g de viande de porc utilisés pour 100g de produit fini.

Traces éventuelles de fruits à coque

CONDITIONNEMENT :

Les produits sont conditionnés nus en cartons de 5Kg

ETIQUETAGE :

Chaque produit comporte une étiquette mentionnant :

- la dénomination du produit
- la composition
- la marque d'identification : FR 43.112.001 UE

Sur chaque carton est mentionné :

- la dénomination du produit
- la composition
- le numéro de lot
- les valeurs nutritionnelles
- les conseils de conservation
- la marque d'identification : FR 43.112.001 UE
- la DDM : 60 jours après expédition

MODE GENERAL DE FABRICATION :

La préparation des mêlées est obtenue par broyage et hachage des viandes auxquelles sont ajoutés le sel, le sel nitré, l'assaisonnement (mélange d'épices, sucres et nitrate de potassium) et le ferment.

La préparation ainsi obtenue est mise sous boyaux (embossage) à l'aide de poussoirs mécaniques.

Une fois embossés, les produits sont pendus sur barres et s'égouttent quelques heures.

Ensuite à lieu l'étape d'étuvage (fermentation) et de séchage.

DESCRIPTION :

PRODUIT	DIAM. DE HACHAGE	LONGUEUR	FORME	DIAMETRE	POIDS	COULEUR FICELLE
SAUCISSON SEC PUR PORC	6 mm	12/18 cm	BANANE	25/35 mm	160/180g	Blanc

UTILISATION PREVISIBLE ET ATTENDUE :

Les produits sont fabriqués à partir de boyaux naturels et sont à consommer en l'état avec ou sans boyaux

CONTROLE QUALITE ET REGLEMENTATION :

Normes bactériologiques en référence au règlement CE 2073/2005.

Coliformes fécaux	≤ 100 bact/g
Staphylococcus aureus	≤ 500 bact/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 50 bact/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Tolérance ≤ 100 bact/g et AW<0.92

Critères physico-chimiques :

AW < 0.92**pH ≤ 5,5****ALLERGENES :**

En référence à la Directive 2006/142/CE et ses modifications, les allergènes présents sont :

- **Lactose.**
- **Traces éventuelles de fruits à coque.**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G :

N° article	Energie (Kj)	Energie (Kcal)	Matières grasses (g)	Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
CNATURE	1752	422	33.5	12.6	2.8	2.3	27.5	4.4

SO'CISSON



	01 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales	02 Crustacés et produits à base de crustacés	03 œufs et produits à base d'œufs	04 Poissons et produits à base de poissons	05 Arachides et produits à base d'arachides	06 Soja et produits à base de soja	07 Lait et produits à base de lait (y compris le lait)	08 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Queensland) et produits à base de fruits à coque	09 Céleri et produits à base de céleri	10 Moutarde et produits à base de moutarde	11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus	13 Lupin et produits à base de lupin	14 Mollusques et produits à base de
--	---	--	-----------------------------------	--	---	------------------------------------	--	---	--	--	--	--	--------------------------------------	-------------------------------------

Saucissons(sses) gamme chasseur 160/180g (sauf noix, noisettes, vin/échalotes, roquefort/noix)														
Saucissons chasseur aux noix, noisettes et roquefort/noix 160/180g														
Saucissons chasseur vin/échalotes 160/180g														
Saucissons(sses) gamme gourmandise														
Noix d'épaule d'Espagne														
Fuet d'Espagne														
Chorizo, 160-180g														
Terrine de canard au poivre vert 180g														
Terrine de chevreuil aux cèpes 180g														
Confit de foie de volaille à l'Armagnac 180g														
Terrine de canard au magret 180g														
Terrine de sanglier au genièvre 180g														
Terrine paysanne aux piment d'espelette 180g														
Terrine paysanne aux tomates séchées 180g														
Terrine aux lardons et aux cèpes 180g														
Terrine au foie gras de canard 180g														
Terrine de pintade au confit d'oignons 180g														
Terrine vigneronne au saint émilion 180g														
Rillettes pur canard 120g														
Rillettes de canard au magret 120g														
Rillettes pur porc 120g														
Rillettes de bœuf à l'ancienne 120g														
Rillettes de poulet aux poivrons grillés et piment d'espelette 120g														
Filets mignons natures, filets mignons ail des ours														
Buchettes et saucissons à picorer														
Jambons à os, jambon sans os et 1/4 de jambon														

Mise à jour du 11/03/2025

substance contenue dans le produit

Fabricant n'exclut pas que cette substance peut être présente dans les produits