

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	FT.04830(PP03)
		Version : A
		Page 1 / 1

Dénomination de vente	RILLETES DU MANS	
------------------------------	-------------------------	---

Description

Ces rillettes issues de viandes de porc sélectionnées sont obtenues par un rissolage suivi d'une cuisson longue dans la graisse. Elles sont de couleur claire gris, brun, rosé, ont une odeur de viande confite et présentent une structure riche en morceaux et en fibres visibles. Ce produit est fabriqué à partir de porcs issus de la filière VPF (Le Porc Français).

Consommation :

Ces rillettes sont délicieuses sur de fines tranches de pain de campagne grillées, accompagnées d'oignons grelots ou de cornichons.

Conservation :

A conserver entre 0°C et + 4°C.

Pour les pots (Libre service) : A consommer dans les 48 heures après ouverture.

Pour la coupe : A consommer rapidement après ouverture.

Ingrédients

Viande de porc, gras de porc, sel, poivre.

(Porc 109g pour 100g de produit fini).

Porc origine France.

Allergènes (selon l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE) : **NON**

OGM : NON (produit élaboré avec des matières premières ou ingrédients dits "conventionnels").

Ionisation : NON (produit ne contenant pas d'ingrédients traités par ionisation).

Contrôles

Notre laboratoire est relié à une chaîne d'intercomparaison de résultats "le Raema", les techniques utilisées sont normalisées Afnor.

Les analyses sous-traitées sont réalisées dans des laboratoires accrédités "Cofrac".

L'ensemble de nos rillettes est soumis aux contrôles libérateurs entérobactéries, ASR et Listeria monocytogenes.

Microbiologie (selon le règlement 2073/2005)

	départ usine		commercialisation (DLC - 5 jours => DLC)
	m	M	
Entérobactéries	≤ 50 / g	≤ 500 / g	< 100 / g
ASR	≤ 30 / g	≤ 300 / g	
Listeria monocytogenes	abs / 25 g		

Physico-chimie

		valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g			
		1690 kJ (409 kcal)			
	valeur cible				
HPD	≤ 74%	Matières grasses	39g	Protéines	14g
Lipides*	≤ 46%	dont AG sat	15g	Sel	1.2g
C / P	≤ 25%	Glucides	<0.5g		
SST*	≤ 1%	Dont sucres	<0.5g		
Lipides	≤ 43%				
* rapportés à l'HPD de 74%					

Assurance Qualité

Ce produit est fabriqué selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité, conformément au règlement CE 178/2002 et aux nouveaux règlements CE dits "pack hygiène".

Les productions sont sous procédure HACCP et certification IFS.

La traçabilité interne est ascendante et descendante.

Estampille sanitaire / Code emballeur

FR 72.331.001 CE / EMB 72331A

BAHIER - R.D.323 - 72160 SCEAUX SUR HUISNE

Tél : 02.43.60.31.00 - Fax : 02.43.60.31.01

	Emetteur	Vérificateur	Approbateur
Nom :	Karen MALHERBE	Mickael PAUMARD	Anne LEROUX
Fonction :	Service qualité	Directeur Commercial	Responsable qualité
Date :	01/04/19	01/04/19	02/04/19
VISA :	KM	MP	AL