


<b>N° LOT : V3 / V3.1</b> <b>Code article : 1286</b> <b>Nutriscore A</b>		
Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT :</b> <b><u>Côte de porc IGP du Sud-Ouest</u></b>	 Page 1 sur 2

## I. DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Côte de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	9 jours
<b>Conditionnement</b>	Barquette sous gaz ou en sachet sous vide

## II. COMPOSITION

<b>Liste des ingrédients</b>	Côte de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

## III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES

Absence d'additif

## IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère
Pseudomonas présumptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale)*)	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales)*)	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

REV.	DATE	REDIGE PAR			REVU ET APPROUVE PAR				
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

<b>N° LOT : V3 / V3.1</b> <b>Code article : 1286</b> <b>Nutriscore A</b>		
Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT :</b> <b><u>Côte de porc IGP du Sud-Ouest</u></b>	 Page 2 sur 2

## V. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, longe, crue

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique (kcal)	175
Valeur énergétique (kJ)	733
Matière grasse (g)	9.9
Dont acides gras saturés (g)	3.7
Glucides (g)	0.8
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	21
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS