



Création : 30/07/2024  
Révision:  
Application : 00/01/1900  
Version: 2

0

Référence Interne: S27032 n°FIT FIT-SAV-034

Dénomination Légale / Commerciale :  
Chorizo à griller - portion 55g  
VPF - CE2  
Commande à la pièce

Particularité de la commande : /

Adresse : SAVEURS REVELOISES SCOP - 4 Av Paul Sabatier 31250 REVEL

Estampille sanitaire : FR.31.451.004.CE

DESCRIPTIF PRODUIT

**Ingrédients:** Viande et gras de porc\*, épices chorizo (sel; épices;lactose; dextrose; acidifiant: E262 (2,5%); (huile de tournesol); arômes naturels; sucre; antioxydant : E301; colorant : E160c; auxiliaire technologique : antiagglomérant : carbonate de magnésium ou E504), boyaux naturels de porc.

**\* Origine:** **France**  
**(nés, élevés et abattus dans un rayon de 15km de notre atelier de production à Revel : 31)**  
**Nos éleveurs de porcs ont reçu la Certification environnementale de niveau 2 (Egalim) dans le cadre de leur démarche Haute Valeur Environnementale.**  
**La Certification environnementale de niveau 3 est en cours.**

**Allergènes présents:** Aucun

**Allergènes Traces:** /

**Condition de conservation:** A conserver à +0°C et +4°C. Conditionné sous vide. A consommer cuit à cœur et dès ouverture.

**Mode d'emploi:** A la poêle ou au barbecue = 10 à 15 min de cuisson  
Au four = préchauffage à 180°C puis 30 min de cuisson  
Température à cœur bien cuit 70°C pour être consommées en toute sécurité

**Identification lot :** XXXXXX A SS J sur l'étiquette produit **Gencod :** 3100000002817

**DLC en jours :** 12

**Conditionnement:** poche thermoformé

**Poids net:** ≈ 3 kg

<b>Palettisation:</b> Nombre UC/Carton :	6	Nombre carton/couche: 4
Nombre couche/palette:	8	Palette gerbable: NON
Gencod colis: /		Gencod palette: /

SPECIFICATIONS PRODUIT

**Valeurs nutritionnelles pour 100g** (Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2020)

Energie :	705kJ/169kcal
Matières grasses:	13,3g
dont acide gras saturés:	6,7g
Glucides:	1,7g
dont sucres:	1,7g
Fibres:	/
Protéines:	17g
Sel:	0,18g

**Caractéristiques bactériologiques:**

Selon criteres FCD 2023 / reglement 2073/2005

ATTESTATIONS

**OGM:** Produit conventionnel non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003.

**IONISTATION:** Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédient ionisé suivant la déclaration de nos fournisseurs.

**ALIMENTARITE:** Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire.