I. DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination de vente	Saucisse fraiche CE2 portion
Famille / Technologie de vente	Saucisserie fraiche
Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)	Origine du porc : Français
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
DLC / DDM	9 jours
Conditionnement	Barquette sous gaz de 2kg (120g l'unité)

II. COMPOSITION

Liste des ingrédients	Viande de porc 91.7% (Origine France), eau, sel, dextrose, arôme naturel, poivre. Boyau naturel de porc
Allergènes	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri.
OGM	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
Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme	Absence
Ionisation	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
Conseil de préparation	A consommer cuit à cœur.

III. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés	Critère
Flore aérobie 30°C	1 000 000
Flore lactique	/
Rapport Flore aérobie/Flore lactique	100
Pseudomonas	100 000
Entérobactéries	10 000
Escherichia coli	500
Staphylocoques coag +	500
Salmonella	Non détecté/10g
Listeria monocytogenes	100

IV. CRITERES CHIMIQUES

Humidité du produit dégraissé (HPD)	**≤77%**
Rapport lipides/HPD du produit	≤40%
Rapport collagène/protides	≤15%
Rapport sucres solubles totaux (SST)/HPD du produit	≤1%

V. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Chair à saucisse, pur porc, crue

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique (kcal)	273
Valeur énergétique (kJ)	1130
Matière grasse (g)	21,2
Dont acides gras saturés (g)	7.87
Glucides (g)	5.25
Dont sucre (g)	/
Protéines (g)	15,4
Sel (g)	0,14

I. DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination de vente	Chipolatas CE2 portion
Famille / Technologie de vente	Saucisserie fraiche
Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)	Origine du porc : Français
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
DLC / DDM	DLC de 9 jours
Conditionnement	50g l'unité – barquette de 2kg

II. COMPOSITION

Liste des ingrédients	Ingrédients : Viande de porc 96% (Origine : FRANCE), eau, sel, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre, boyau naturel de mouton.
Allergènes	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, fruits à coque, moutarde, sulfites cèleri.
OGM	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
Ionisation	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
Conseil de préparation	A consommer cuit à cœur dans diverses préparations.

III. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés	Critères
Flore aérobie 30°C	1 000 000
Flore lactique	/
Rapport Flore aérobie/Flore lactique	100
Pseudomonas	100 000
Entérobactéries	10 000
Escherichia coli	500
Staphylocoques coag +	500
Salmonella	Non détecté/10g
Listeria monocytogenes	100

IV. CRITERES CHIMIQUES

	Norme code des usages
Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤77%
Rapport lipides/HPD du produit	≤40%
Rapport collagène/protides	≤15%
Rapport sucres solubles totaux (SST)/HPD du produit	≤1%

V. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Chair à saucisse, pur porc, crue

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique (kcal)	273
Valeur énergétique (kJ)	1130
Matière grasse (g)	21,2
Dont acides gras saturés (g)	7,87
Glucides (g)	5,25
Dont sucre (g)	/
Protéines (g)	15,4
Sel (g)	0,14

FICHE TECHNIQUE

Chorizo à griller CE2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination de vente :
Chorizo à griller CE2



Ingrédients :
Viande et gras de porc (origine : France), eau, sel ; sirop de glucose ; épices, arômes naturels ; plante aromatique, boyau naturel de porc.

Origine des viandes :
Porcs nés en France, élevés, abattus et découpés en Aveyron

Utilisation :
A consommer cuit à cœur

Conservation :
< à 4°C

Article	Code article	Poids UVC	Conditionnement	DLC DLUO	Gencod	Nbre UVC/colis
Chorizo à griller portion 60 gr x 36	2229	Env 2.160 kg	Barquette	12 jours	3233130018349	

CARACTERISTIQUES

Microbiologie			Physico-chimique		Nutritionnelles	
FCD 1.10	J+1	DLC	**4.10 Code des usages**		**Par analyse**	**Pour 100g**
Flore totale	10 000	100 000	HPD	< 75%	Valeur énergétique	385.42 kcal, 1591.69 KJ
FT/FL	10	100	Lipide	< 40%	Matières grasses, dont :	36.89 g
Entérobactéries	10 000				AG saturés	13.18 g
E. Coli	500	500	R C/P	< 25%	Glucides	1.82 g
Staph Co+	500	500	SST	< 3%	dont :	
Salmonella	ND/10g	ND/10g			Sucres	0,24 g
					Protéines	11.40 g
					Sel	1.89 g
Listeria mono	10	100	**Allergène :** Aucun **OGM** : NON **Aliment non ionisé**			

Fichier	Version	Date	Objet de la modification
Chorizo à griller CE2 V26.03.13	1.0	13/03/2026	Création

Rédaction	Validation	Diffusion
paideia O. ELMAATAOUI	E.PEFAURE	Client