

	KNACK BN Code article 10418	FP 03-08 Indice 06
---	--	-----------------------

1 . ETIQUETAGE

1.1 Liste ingrédients selon règlement INCO 1169/2011

Saucisses de Strasbourg BN pur porc OU Knack boyau naturel pur porc

Ingrédients : viande de porc (78%), eau, sel, sirop de glucose et dextrose, protéines de **LAIT**, protéines de **SOJA**, épices et plantes aromatiques, protéines de sang de porc, stabilisants : E450, E452 ; arômes et arôme de fumée, exhausteur de goût : E621, acidifiant : E575, antioxydant : E316, conservateur : E250. Boyau naturel de mouton.

Traces éventuelles d'œufs et fruits à coque

Elaboré en France à partir de viandes de porc d'origine Union Européenne

1.2 Valeurs nutritionnelles moyenne (selon guide DG SANCO décembre 2012)

Valeurs énergétiques pour 100g :

1307 kJ / 316 kcal

Valeurs nutritionnelles en g/100g :

Matières grasses : 29

dont acides gras saturés : 11

Glucides : 1,2

dont sucres : 1,2

Protéines : 13

Sel : 2,3



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

2.1 Présentation du produit

Produit conditionné sous atmosphère protectrice

Poids net : ≈ 1,6kg

≈ 20 saucisses par barquette

Poids d'une saucisse : ≈ 80g

2.2 Process de fabrication

Pâte fine à base de viande de porc embossée en boyau naturel. Les saucisses sont fumées puis cuites.

2.3 Caractéristiques de conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

A consommer rapidement après ouverture

Les conditions de conservations (DLC, température) sont apposées sur chaque unité de vente. Celles-ci ne s'appliquent pas une fois le produit ouvert.

Les conditions de conservation et d'utilisation (après ouverture) en collectivité, par un exploitant (ex : rayon traiteur) procédant à une manipulation du produit (ex : préparer, transformer, fractionner, découper) dépendent de leur étude HACCP.

2.4 Caractéristique microbiologiques

Critères de la FCD et règlement 2073/2005

Fiche de la FCD : 1,6 Saucisses et saucissons cuits

Flora aérobie 30°C (UFC/g)	:	10 000
Entérobactéries (UFC/g)	:	50
Staphylocoques coagulase + (UFC/g)	:	100
Clostridium perfringens	:	30
Salmonella	:	absence/25g
Listeria monocytogenes	:	absence/25g

2.5 Caractéristiques physico-chimiques

Référence réglementaire : CDU 2016 Fiche 6,5

HPD	:	≤82%
Lipides rapportés à l'HPD de 82%	:	≤35%
Rapport collagène / protéines	:	≤22%
SST rapportés à l'HPD de 82%	:	≤2%

3. CONSEILS D'UTILISATION

Plonger les saucisses dans l'eau frémissante (non bouillante) pendant 5 minutes. Egoutter et servir.

4. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

4.1 OGM / Ionisation

Absence d'OGM et de produits dérivés d'OGM, absence de tout produit ionisé.

4.2 Code Emballeur

EMB 01249 B

4.3 Code d'Agrément Sanitaire

FRANCE 01 249 003 CE

4.4 DLC garantie entrepôt

25 jours