

Les Gorges de l'Aveyron  
R.D. 911 Z.A. Baraque l'Ortal  
La Bastide L'Evêque  
12200 LE BAS SEGALA  
Tél : 05.65.29.96.27

## **FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Produit : Chorizo Fort conditionné sous atmosphère protectrice**

### **Description :**

Les chorizos forts sont obtenus par broyage, mélange, embossage et séchage de maigre et gras de porc. Les viandes sont constituées à 100% de viande de coche Origine France.

### **Composition :**

Maigre et Gras de porc ( Epaule, Echine, Poitrine de Coche ), Sel, Vin, Epices (piments fort, doux et fumé, coriandre), ferments, lactose, dextrose, plante aromatique, arômes, stabilisant : triphosphates, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium, colorant : carmin de cochenille. Boyau naturel de porc.

### **Caractéristiques microbiologiques :**

*Listeria monocytogenes* : Absence dans 25g, Tolérance  $\leq 100$  ufc / g si  $a_w \leq 0.92$

*Salmonella sp* : Absence dans 25 g

Enterobactéries :  $\leq 1000$  ufc / g

*Staphylococcus aureus* :  $\leq 100$  ufc / g

ASR :  $\leq 30$  ufc / g

### **Conditionnement :**

Un pli ( un allée retour ) de environ 290 gr (poids variable)

Conditionné sous atmosphère protectrice à la pièce

Emballé en colis de 20 pièces ou de 40 pièces

### **Stockage – DLUO :**

Date Limite d'Utilisation Optimale : 60 jours

A conserver à 18°C maximum

Produit sujet à dessiccation

### **Allergènes-OGM-Ionisation :**

Allergènes : Lactose, risque de traces de noix et de lait.

OGM : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM.

Ionisation : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.

### **Valeurs nutritionnelles moyennes en g/100g**

Valeur énergétiques 1368kj/328kcal

Lipides 22g

Dont acides gras saturés 8.0g

Glucides 4.1g

Dont sucres 2.8g

Protéines 28g

Sel 4.4g