

## ALAZOR - CHARCUTERIE FINE

### FICHE TECHNIQUE SAUCISSE DOUCE "CHORIZO SARTA DULCE " 240 GRAMMES



**Enregistrement sanitaire:** 10.23452/CR

**Ingrédients:** Porc, paprika, sel, lactose, sucre, dextrose, ail, épices, stabilisateurs E-450 et E-452 et conservateur E-250.

**Description du procédé de production:**

Le processus commence par une sélection rigoureuse de l'matière première. Une fois à l'usine, le produit est classé manuellement en fonction de leur poids, de rendre le processus aussi facile que possible.

L'ensemble du processus est fait main et naturel.

**Mode de conservation:** Dans un endroit frais et sec, hors de la boîte

**Conservation:** Entre 0 et 10°

**Caractéristiques organoleptiques**

**.- Couleur / Saveur / Odeur / Apparence:** Ne sont pas détecté couleurs anormales. Coupé homogène, lisse et bien mélangé / Saveur typique fournies par les épices et les assaisonnements / Odeur typique fournies par les épices et les assaisonnements / Consistance ferme et compact.

**Consommateurs / Recommandations d'utilisation:** Pour à tous les âges et de conditions physique. Les consommateurs en risque, sont des gens allergiques au lait et aux produits laitiers, et femmes dans période de grossesse. Recommandation : Coupé en fines tranches.

**Caractéristiques microbiologiques**

**.- Escherichia coli (ufc/g) / Salmonelle (spp/10g):** < 500 ufc/g / Absence 25 grammes

**.- Listeria monocytogenes (/ 25 grammes):** Absence 25 grammes

**Caractéristiques physico-chimiques**

**.- Humidité (%) / Nitrates (mg/kg NaNO3) / Nitrites (mg/kg NaNO2):** Maximum 45/Maximum 250/Maximum 50

**.- Chlorures (Na Cl) (%) / PH / Activité de l'eau (Aw):** Maximum 13 / 4,0 – 6,0 / < 0,92

**Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit**

**.- Valeur énergétique (KJ/KCAL) / Graisse / Graisse (Saturés):** 2.632,40 KJ / 634,8 Kcal / 52,4 g / 0,00 g

**.- Glucides / Glucides (Sucres)/ Protéines / Sodium:** 4,1 g / 0,0 g / 36,7 g / 1,92 g

**Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 18 / 70 / 1.260