



Tel. +34 972 44 41 51
Fax +34 972 44 42 66
C/ Estació, n.º 8
17174 SANT FELIU DE PALEROLS
Girona - España
www.fontsans.com
e-mail: jamonesembutidos@fontsans.com

Font-Sans

TVA: ESA1702840



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT			
PRODUIT:	FILET MIGNON SÉCHÉ BBQ 250GR UN		
Categorie:	SÉCHÉ D.L.C. : 100 jours		
Ingredients:	Filet de porc, sel, sucre, poivre noir, antioxydant (ascorbate sodium), conservateurs (nitrate potassium, nitrite sodium). Enrobage: Barbecue (0,4%) (Tomate déshydratée, feuille broyée, piment de la Jamaïque, oignon déshydraté, coriandre, ail déshydraté, sucre, thym, aneth et arôme de fumée).		
GENCOD 13:	8413107004758 Code: 475		
POIDS PRODUIT:	250g Presentación: SOUS VIDE		
CONSERVATION:	À conserver dans un endroit frais et sec		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:	FICHE LOGISTIQUE:		
Enterobact. totales:	<1000 ufc/g	Unités / colis:	25 u
Staphylococcus :	<100 ufc/g	Tare carton:	0,54
Anaer. Sulf-red.:	<100 ufc/g	Poids net carton:	6,25 kg
Escherichia coli:	<100 ufc/g	Colis couche:	6 u
Salmonela:	Ausencia/25g	Couches palette:	6 u
Listeria monoc.:	Ausencia/25g	Colis palette:	64 u.
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (Normatif R.D 474/2014)		
Valeur énergétique totale: 849kj/209kcal	Graisses	≤ 70 g/100 g s.s.s.	
Graisse totale: 3,9g	Hydrates de carbone	≤ 10 g/100 g s.s.s.	
dont saturés: 0,4g	Protéines totales	≥ 22 g/100 g s.s.s.	
Hydrates de carbone: 0,9g	Rapport collagène/Protéine	≤ 30%	
dont sucres: 0,9g	Protéines ajoutées	≤ 3 g/100 g	
Protéines: 41g	Aw	< 0,92	
Sel: 4,9g	pH	5,0 - 6,0	
Utilisation Prévue	Consommation directe pour l'ensemble de la population, à l'exception des personnes allergiques à l'un de ses ingrédients.		
Control de OMG	Les produits fabriqués par Font-Sans ne contiennent pas de dérivés d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (R.D 1829/2003).		
ALLERGEN	SANS ALLERGÈNE		
RÈGLEMENTS	Recommandations CENAN sur produits à base de viande. Règlement (CE) 2073/2005 Critères microbiologiques. Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires. Règlement (CE) 853/2004 Règles d'hygiène spécifiques pour les produits d'origine animale. Règlement UE 1881/2006 Contaminants chimiques. Règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Règlement UE 1169/2011 sur l'information alimentaire transmise au consommateur. Règlement (CE) 1332/2008 sur les enzymes alimentaires.		