

|   |             |
|---|-------------|
| <b>NOM DU PRODUIT : * LONZO L'ILE DE BEAUTE</b> | <b>255G</b> |
|---|-------------|

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

|                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| ORIGINE DE LA VIANDE :   | <b>France : Viande de Porc Français (VPF) AB BIO</b> | MP mise en œuvre : 100% fraîche<br>, pas de congélation |
| TYPE DE BOYAUX UTILISE : | <b>NALO FASER Boyau cellulosique</b>                 |   |

**COMPOSITION DU PRODUIT**

Liste des ingrédients :

Carré de Porc (AB BIO VPF), Sel de Camargue, Epices BIO. Ferments. Conservateur: E252. Antioxydants: E300, E301.

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION**

Température de conservation conseillée : + 4 ° - A conserver dans un endroit sec , à l'abri de la lumière .

**GARANTIES :**

OGM : Absence

ALLERGENES : Absence

IONISATION : Absence

**SCHEMA D'ELABORATION DU PRODUIT (par étapes) :**

Réception MP > Préparation viandes et épices > Barrate > Embossage > Attache manuelle des produits > Etuvage > Séchage > Conditionnement > Stockage > Expedition


| AGREMENT SANITAIRE | DLC ETIQUETTEE | DLC GARANTIE RECEPTION | EMBALLAGE PRIMAIRE |
|--------------------|----------------|------------------------|--------------------|
| FR 2A 004 827 CE   | 120            | 110                    | sous vide          |


| LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES                             | CRITERES DE SECURITE                      |                                    | CRITERES INTERNES                   |  |
|---|---|------------------------------------|-------------------------------------|--|
|   | Règlement Européen 2073/2005              |                                    | Entérobactéries < 1000 UFC / g à JO |  |
|   | Salmonelles : Absence / 25g               |                                    | E. coli < 10 UFC / g à DLC          |  |
|   | Listéria monocytogenes : < 100 ufc / g    |                                    | Staphylocoques coag + < 500 UFC / g |  |
| LES NORMES PHYSICO - CHIMIQUES (selon le code des usages) | Humidité du produit dégraissé (HPD) < 52% | Lipides / HPD 77% < 25%            | Collagène / Protéines < 15%         |  |
|   | SST ≤1%                                   | Nitrate de Potassium < 150 mg / kg |                                     |  |

| VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES POUR 100 GR |      |           |          |           |         |     |      |
|---|------|-----------|----------|-----------|---------|-----|------|
| Kj  | Kcal | Protéines | Glucides | dt sucres | Lipides | AGS | Sel  |
| 775   | 183  | 35        | 0,7      | 0         | 4,1     | 1,7 | 5,30 |

| CONDITIONNEMENT UVC  |               |           |            | CONDITIONNEMENT CARTON |            |           |            |
|----------------------|---------------|-----------|------------|------------------------|------------|-----------|------------|
| <b>EAN 13 :</b>      | 3700691800190 |           |            | <b>DUN 14 :</b>        |            |           |            |
| <b>EAN 7 poids :</b> | 2192730       |           |            | PCB                    | Dimensions | Poids net | Poids brut |
| <b>EAN 7 prix :</b>  |               |           |            |                        |            |           |            |
|                      | Dimensions    | Poids net | Poids brut | PCB                    | Dimensions | Poids net | Poids brut |
|                      | 25x600x15     | 2kg       | 2kg        |                        |            |           |            |

| PALETISATION |                |            |               |             |            |           |            |
|--------------|----------------|------------|---------------|-------------|------------|-----------|------------|
| Colis/Couche | Couche/Palette | UVC/Couche | Colis/Palette | UVC/Palette | Dimensions | Poids net | Poids brut |
|              |                |            |               |             | 60x80x120  | 250kg     | 270kg      |
| Colis/Couche | Couche/Palette | UVC/Couche | Colis/Palette | UVC/Palette | Dimensions | Poids net | Poids brut |
|              |                |            |               |             | 120x80x120 | 500kg     | 590kg      |

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <p>SARL L'ATELU CORSU<br/>BP 169 ROUTE D'ALATA<br/>20178 AJACCIO CEDEX 1<br/>www.atelu-corsu.com</p>   | <p>FR<br/>2A 004 827<br/>CE</p> |
| <p>* LONZO L ILE DE BEAUTE AB<br/>BIO YPF</p>  |                                 |
| <p>Produits issus de L'Agriculture Biologique (Origine France) Certifié par Certipaq FR-810-09</p>   |                                 |
| <p><b>Ingrédients:</b> Carré de Porc (AB BIO YPF), Sel de Camargue, Epices BIO, Ferments, Conservateur: E252, Antioxydants: E300, E301, <b>Valeurs Nutritionnelles pour 100g:</b> Energie: 728 KJ, 172 Kcal, Matières grasses: 3,7g dont acides gras saturés 1,4g, Glucides: 1g dont sucres 0g, Protéines: 34g, Sel: 5,2g. Produit fumé au bois de hêtre</p> |                                 |
| <p>A conserver entre 0°C et +4°C. Après ouverture : à conserver entre 0°C et +4°C et à consommer rapidement.</p>   |                                 |
| <p>A consommer de préférence avant le:</p>   | <p>Poids net</p>                |
| <p>N° de Lot : 1</p>   | <p>01.10.19</p>                 |
|  | <p>0,136kg</p>                  |
|    |                                 |

|  |   |                |
|--|---|----------------|
| <p>1</p>   | <p>SIAL<br/>Rte d Alata<br/>20177 AJACCIO</p> |                |
| <p>AJACCIO PORTICCIO</p>   |   |                |
| <p>Désignation Article</p>   | <p>DLUO</p>                                   | <p>Poids</p>   |
| <p>1p - * LONZO L ILE DE BEAUTE</p>  | <p>01.10.19</p>                               | <p>0.136kg</p> |
| <p>Poids du colis : 0.136 kg</p>   |   |                |
|  |   |                |
| <p>(01) 03700691800190 (17) 191001 (3103) 000136 (10) 1</p>                        |   |                |

