

	FICHE TECHNIQUE AOSTE FR	QUA.G.E.340		
		Version 4		
	JBRI MINI BB NAT 90G C12	Date de création	24/10/2023	
		Date de mise à jour	14/03/2025	

Fiche technique mise à jour le: 23/12/2025

Date d'application*:

* Si aucune date d'application n'est renseignée elle est par défaut la date de mise à jour de la fiche technique

Contact

AOSTE SNC
523, cours du 3° Millénaire
CS 50152
69792 St Priest

Tél. : +33 (0) 4 72 14 85 00

Fax : +33 (0) 4 72 14 85 01

Définition produit

Dénomination légale de vente :	Saucisson sec supérieur
Cadre réglementaire:	Conforme au Code des Usages de la charcuterie et de la salaison française
Dénomination commerciale :	JBRI MINI BB NAT 90G C12
Marque :	Justin Bridou
Définition du produit :	Le produit est préparé à partir de maigre et de gras de porc, broyé, assaisonné, mélangé, mis sous enveloppe, étuvé et séché. Le saucisson sec supérieur pur porc est ensuite conditionné sous atmosphère protectrice.
Origine des viandes :	Union Européenne des 15
Garantie O.G.M.:	Exempt d'ingrédients OGM conventionnels
Garanties ionisation :	Ingrédients non ionisés

Éléments logistiques

Saucisson sec supérieur		Justin Bridou	
Code article :	42370	Type de poids :	Fixe
EAN 13 :	3449865423703	Poids U.V.C. :	90 g net
EAN 7 :	/	D.D.M. apposée :	90 jours
GTIN Colis :	03449862122920	Code Douanier :	1601009100
EAN Palette :	03449862122937		

Dimensions U.V.C. (mm) :	Dimensions emballage (mm) :	Dimensions palette (mm) :
35 x 110 x 190	383 x 293 x 91	1200 x 800 x 1054

U.V.C. / Colis	U.V.C. / Couche	Colis / Couche	Couche / palette	Colis / palette	U.V.C. / palette
12	96	8	10	80	960

Poids brut colis	Poids net colis
≈ 1,24 kg	1,08 kg

Critères physico-chimiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Conforme au Code des Usages de la charcuterie et de la salaison française

Critères	Cible	
HPD %	≤	52 (tolérance < 56% si Ø > 70 mm; < 58% si Ø > 85mm et MG/HPD ≤ 22%)
Matières grasses corrigées par HPD %	≤	25 (≤ 22% si Ø > 85 mm et HPD < 58%)
Sucres solubles totaux corrigés par HPD %	≤	2
C/P %	≤	15

Critères microbiologiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Germe	Cible		Unité
Salmonelle	≤	Absence	(ufc/25g)
Listeria monocytogenes	≤	100	(ufc/g)

Critères organoleptiques

couleur	Coupe maigre rouge-rosé, gras en marquant blanc.
odeur	caractéristique.
goût	caractéristique.
texture	Moelleux, bonne cohésion et répartition gras/maigre, hachage moyen.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	pour 100g
Energie (kJ)	2117
Energie (kcal)	510
Matières Grasses (g)	42
dont Acides gras saturés (g)	16
Glucides (g)	4,1
dont Sucres (g)	3,2
Protéines (g)	29
Sel (g)	5,0

Etiquetage

<u>Dénomination légale de vente :</u>	Saucisson sec supérieur
<u>Ingrédients :</u>	Viande de porc (origine : UE), lactose , sel, dextrose, épices, arôme, lactose UE), antioxydants : acide ascorbique et extrait de romarin, conservateur : nitrite de sodium, ferments. Enveloppe : alginat de sodium, cellulose ou collagène, cellulose. 185g de viande utilisée pour la préparation de 100 g de produit fini.
<u>Contaminations croisées possibles :</u>	Présence possible de fruits à coque
<u>Traçabilité :</u>	D.D.M. + LOT : à consommer de préférence avant le : 50 (jours garantis réception entrepôt)
<u>Conditionnement :</u>	Produit conditionné sous atmosphère protectrice
<u>Conditions de conservation :</u>	A conserver de préférence entre 14°C et 18°C.
<u>Conditions d'utilisation :</u>	/
<u>Signe Qualité :</u>	/
<u>Type de poids :</u>	Fixe
<u>Poids :</u>	90 g net
<u>EAN 13 :</u>	3449865423703
<u>Marque d'identification :</u>	FR 42.129.001 CE
<u>Code emballer :</u>	EMB 42129B
<u>Charte de tri CITEO:</u>	Présence
<u>Raison sociale/Adresse:</u>	Aoste SNC Hameau de Saint Didier RD 592 - 38490 AOSTE

Les allergènes / Intolérants

ALLERGENES MAJEURS ENTRANT INTENTIONNELLEMENT DANS LA RECETTE OU PAR CONTAMINATION FORTUITE
 Conformément au règlement UE N°1169/2011 du parlement européen et du Conseil du 25 Octobre 2011
 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Allergène / Intolérant	Etat	Commentaire
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-	Lactose. Présence possible de fruits à coque.
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten, blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Fruits à coque et produits dérivés, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre convenance	?	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	-	
Lait, produits laitiers et dérivés y compris lactose et protéines de	+	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Soja et produits à base de soja	-	

N.B : >Les présences correspondent à des mises en oeuvre intentionnelles
 >Les contaminations croisées sont des contaminations fortuites primaires

Présence : +
 Absence : -
 Contaminations croisées : ?