



FICHE TECHNIQUE

Date : 06/06/14

PSH CUTTER N°2

- Description du Produits

*Poitrines désossées, découennées, sans cartilage, sans mouille sans mamelle et parée
Issues de poitrines brutes n°2 et n°1 issues de porcs VPF
Désossage à la main*

- Conditionnement, Étiquetage, Matériel de Livraison

*En bacs plastiques, 20kgs maximum ou bacs jumbo
Palettisation sur palettes plastiques filmées
Étiquette sanitaire, étiquette poids et destinataire sur chaque palette*

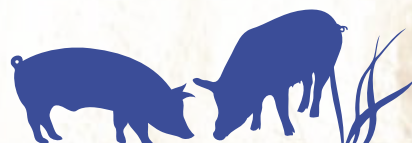
DLC J+6 Jours pour le frais

- Caractéristiques Physico-Chimiques

*Absence de souillure, de soie, d'esquilles d'os, de trace de bile et de sang
Température de stockage de 0 à 4 °C*

- Critères Microbiologiques

*Coliformes thermotolérants à 44°C = < 300 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive = < 100 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteurs = < 10 ufc/g
Salmonelles = Absence /25g*



Rédacteur : Assurance Qualité
M. PICHARD B

Vérificateur : Qualité Produit
M. PICHARD B.

Approbateur :
M. PICHARD JY