

**NOM DU PRODUIT : PULCé Plasma ULtrafiltré Congelé**

DENOMINATION LEGALE : Plasma

ESPECE : Porc

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Produit obtenu après centrifugation de sang de porc frais collecté dans le respect des règles d'hygiène et de bonnes pratiques en vigueur. Le sang utilisé provient de porcs nés, élevés et abattus en **France** (abattoirs du groupe Cooperl Arc Atlantique). Sa congélation **rapide** garantit une préservation optimale de la qualité des protéines fonctionnelles.

N° agrément sanitaire : FR 22.093.001 CE

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES :**

Protéines : 18% ± 1%
 Matières sèches : 20 % ± 1%
 Matières grasses : Traces
 Cendres : < 2%

Sources analytiques

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES :**

Flore totale 30°C :	< 1 000 000 UFC/g
Salmonelle :	Absence dans 25g
Enterobactérie 37°C :	< 1 000 UFC/g

Critères non garantis sur tous les lots car plan de contrôle aléatoire, non libératoire. Produit devant subir un traitement technologique adapté avant consommation.

Pas de critère selon le RE 2073/2005.

GARANTIES :

OGM : produit non soumis à l'étiquetage de la mention "génétiquement modifié" selon les dispositions des règlements n°1829/2003 et n°1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des OGM et des produits – ingrédients dérivés de ceux-ci.

Allergènes : Exempt

Ionisation : Absence de traitement d'ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.

Résidus de pesticides et contaminants : Conforme à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT :

Palettisation en plaques de 12 kg environ

DLUO : 12 mois à -18°C.