

# FICHE TECHNIQUE – MONDIAL RABELAIS DU SAUCISSON 2027

## ÉTAPE DE PRÉSÉLECTION

*Document obligatoire à remplir, à imprimer et à joindre impérativement dans le colis avec les échantillons.*

### 1. INFORMATIONS ADMINISTRATIVES DU PRODUCTEUR

<b>Nom de l'entreprise / de la Charcuterie :</b>	_____ _____
<b>Numéro SIRET (Producteurs Français) :</b>	_____ _____
<b>Nom du Responsable / Artisan :</b>	_____ _____
<b>Adresse Postale Complète :</b>	_____ _____
<b>Téléphone &amp; Adresse E-mail :</b>	_____ _____

### 2. IDENTIFICATION DU PRODUIT ET CATÉGORIE

<b>Dénomination Commerciale du Produit :</b>	_____ _____
--	----------------

Cochez la catégorie officielle dans laquelle le produit concourt (Une seule case possible par fiche) :

- [ ] **Catégorie 1 : Saucisson cru tradition pur porc** (Production BIO, grosse pièce rosette/jésus, de race originale/marginale, boyau naturel, fleur naturelle, reconnu INAO/IGP/AOC/AOP/Label Rouge/Fermier)
- [ ] **Catégorie 2 : Saucisson cru multi viandes classique** (Saucisson contenant peu ou pas de viande de porc, embossé dans du boyau naturel).
- [ ] **Catégorie 3 : Saucisson cuit** (Présenté prêt à être dégusté sous emballage alimentaire étanche)
- [ ] **Catégorie 4 : Mêlée de fantaisie** (Chorizo, Saucissons de grignotage, apéritif, végan/saucivert, poisson/saucimer, etc.)

### 3. CARACTÉRISTIQUES DE LA MATIÈRE PREMIÈRE ET ÉLEVAGE

*Veillez fournir des informations exhaustives et honnêtes. Les mentions « secret de fabrication » doivent être dûment justifiées.*

<b>Race de l'animal (ex: Large White, Porc Gascon...) :</b>	_____
<b>Origine géographique des animaux :</b>	_____
<b>Mode d'élevage et alimentation des porcs :</b>	_____
<b>Lieu d'abattage :</b>	_____

### 4. PROCESSUS DE FABRICATION ET ASSAISONNEMENT

<b>Méthode de fabrication (Hachage, mêlée) :</b>	_____
--	-------

<b>Composition finale et ingrédients :</b>	_____ _____
<b>Additifs utilisés (Conservateurs, ferments, etc.) :</b>	_____ _____
<b>Origine et traitement des boyaux :</b>	_____ _____
<b>Assaisonnement (Épices, sel, alcools, etc.) :</b>	_____ _____

## 5. SÉCHAGE, MATURATION ET ANALYSES

<b>Durée de séchage et de maturation :</b>	_____ _____
<b>Type de fleur :</b>	<input type="checkbox"/> Naturelle <input type="checkbox"/> De parage <input type="checkbox"/> Sans fleur
<b>Données laboratoire (pH, aW) si disponibles :</b>	pH : _____    aW : _____

## 6. VALORISATION, LABELS ET DISTINCTIONS

<b>Labels officiels (IGP, AOC, AOP, Label Rouge, Bio, Fermier, etc.) :</b>	_____ _____
<b>Distinctions antérieures (Saucicréor, Courbevoie, Concours Agricole...) :</b>	_____ _____
<b>Méthode de commercialisation</b>	_____ _____

principale :	
--------------	--

## 7. CONSEILS DE CONSERVATION ET DÉGUSTATION

Conseils de conservation (Température, conditions) :	_____ _____
Température idéale de dégustation :	_____ _____



### INSTRUCTIONS LOGISTIQUES OBLIGATOIRES POUR L'EXPÉDITION

Pour éviter que cette fiche technique ne soit tachée ou rendue illisible par le gras ou l'humidité des échantillons pendant le transport, merci de la glisser **impérativement dans une pochette en plastique transparente** avant de la placer dans le carton aux côtés de vos produits.