

技術シート - モンディアル・ラブレ・ソーシソン 2027

予選ステージ

*この書類は必須です。記入、印刷し、サンプルと一緒に必ず同封してください。

1. 生産者の行政情報

会社名/シャルキュトリー名:	
SIRET番号(フランスの生産者のみ):	
責任者/職人名:	
完全な郵便住所:	
電話番号 & メールアドレス:	

2. 製品の識別とカテゴリー

製品の商業名称:	
----------	--

製品が参加する公式カテゴリーにチェックを入れてください(1シートにつき1つのみ):

カテゴリー1: 伝統的な純豚肉のドライソーセージ(オーガニック生産、ロゼット/ジェズスの大型ピース、希少種、天然ケーシング、天然カビ、INAO/IGP/AOC/AOP/ラベル・ルージュ/フェルミエ認定)

カテゴリー2: クラシックなマルチミートドライソーセージ(豚肉が少ないか含まれないソーセージ、天然ケーシング使用)

カテゴリー3: 調理済みソーセージ(密封食品包装で即食可能)

カテゴリー4: ファンシーミックス(チョリーソー、スナックソーセージ、アペリティフ、ビーガン/グリーンソーセージ、フィッシュソーセージなど)

3. 原材料の特性と飼育

*網羅的で誠実な情報を提供してください。「製法の秘密」という記載は、適切に説明されなければなりません。

動物の品種(例: ラージホワイト、ガスコーニュ豚など):	
動物の地理的起源:	
豚の飼育方法と餌:	
と畜場所:	

4. 製造プロセスと調味

製造方法(挽肉、混合):	
最終構成と成分:	

使用される添加物(保存料、発酵菌など):	
ケーシングの起源と処理:	
調味(スパイス、塩、アルコールなど):	

5. 乾燥、熟成、およびラボ分析

乾燥と熟成の期間:	
カビの種類:	<input type="checkbox"/> 天然 <input type="checkbox"/> トリミング <input type="checkbox"/> カビなし
ラボデータ(pH、aW)が利用可能な場合:	pH: _____ aW: _____

6. 価値向上、ラベル、および受賞歴

公式ラベル(IGP、AOC、AOP、ラベル・ルージュ、オーガニック、フェルミエなど):	
過去の受賞歴(ソーシクレオール、クールブヴォア、農業コンクールなど):	
主な販売方法:	

7. 保存とテイスティングのアドバイス

保存方法(温度、条件):	
テイスティングの理想的な温度:	

配送のための必須ロジスティクス指示

輸送中にサンプルの脂や湿気でこの技術シートが汚れたり読めなくならないように、必ず透明なプラスチック袋に入れてから箱に入れてください。