

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tranches entières de bacon au sirop d'érable. Produit cuit et congelé.

Saveur / Goût	Caractéristique du bacon cuit avec un léger goût de fumé, une légère teneur en sel	Tolérance(s)	/
Texture	Texture charnue, ferme mais souple, avec une légère mâche	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Longueur de tranche = 150 mm (entre 100 et 200 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 180 jours à -18°C

Après ouverture, conserver à +5°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler le produit à +5°C pendant 12 à 24h.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, sucre, sirop d'érable, arôme de fumée, émulsifiant : tripolyphosphates de sodium (E451), conservateur : nitrite de sodium (E250).

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la préure animale	NON		

- **Origine produit fini:** Royaume - Uni - **Estampille sanitaire:** GB NM 007

- **Origine de la viande:** UE

- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1665	Energie (kcal)	400
Matières grasses (g)	29	dont acides gras saturés (g)	11,66
Glucides (g)	4,2	dont sucres (g)	3,2
Fibres alimentaires (g)	0,5	Protéines (g)	30,6
Sel (g)	3,56		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	< 1 000 ufc/g	Entérobactéries	< 50 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	< 20 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria spp	Absence dans 25 g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6*1Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique bleu en OPPXX/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	05022879001723	05022879002737	/
Poids net (Kg)	1 kg	6,00	288
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,022	6,51	337
Dimensions L x l x h (mm)	/	378 x 298 x 266	1200 x 800 x 1750
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		288	8	6