

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Saucisse à base de viande de porc, fumée et au goût épicé.

Saveur / Goût	Salé, épicé	Tolérance(s)	/
Texture	Homogène	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 6 mois entre +4°C et +8°C  
Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 90 jours , produit tranché et emballé.

FRAIS

#### CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

#### INGREDIENTS

Viande de porc, crème de piment calabrese fort (5%) (piments forts, sel), sel, dextrose, épices, antioxydants : acide ascorbique et ascorbate de sodium, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium.

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 présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 1955L CE / IT 954L CE
- Origine de la viande: UE
- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1690	Energie (kcal)	408
Matières grasses (g)	33	dont acides gras saturés (g)	13
Glucides (g)	1	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	26
Sel (g)	3,8		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aerobie totale	< 500 000 ufc/g	Escherichia coli	< 200 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Staphylocoques à coagulase +	< 10 ufc/g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 1.8 KG		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	PA + PE neutre	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730016630	/	/
Poids net (Kg)	1,8 kg	7,20	432
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	7,80	490
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 300 x 550	445 x 285 x 110	1200 x 800 x 1250
EAN 128	/	OUI	NON

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		240	6	10

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.