

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Salami de porc épicé à tartiner.  
Produit conditionné sous vide.

Saveur / Goût	Epicé et piquant	Tolérance(s)	/
Texture	Douce et crémeuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DLC 6 mois à +4°C  
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 7 jours.

FRAIS

**CONSEILS D'UTILISATION**

Prêt à être consommé

**INGREDIENTS**

Viande et lard de porc, arômes et épices, sel, dextrose, saccharose, antioxydant (E301 ascorbate de sodium), conservateurs (E252 nitrate de potassium, E250 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 9-2457/L CE

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

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

Energie (kJ)	2644	Energie (kcal)	632
Matières grasses (g)	64,1	dont acides gras saturés (g)	24,8
Glucides (g)	0,8	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	12,5
Sel (g)	1,15		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Salmonella spp	Absence dans 25 g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	PIECE de env. 0.500 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Emballage plastique transparent en LLDPE et PA	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730033958	/
Poids net (Kg)	500 g (+/- 50 g)	3,00	396
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	500 g	3,20	442
Dimensions L x l x h (mm)	180 x 110 x 50 (+/- 20 à 30)	300 x 250 x 120	1200 x 800 x 1500
EAN 128	/	OUI	NON

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		792	12	11

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