

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Cuisse de porc désossée, parée, salée, fumée et assaisonnée.
Produit affiné 6/7 mois et conditionné sous-vide.

Saveur / Goût	Viande épicée et fumée	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 150 jours à maximum + 7°C
Après ouverture, conserver à +7°C et consommer dans les 3 à 5 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Produit destiné au tranchage.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate 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 695L CE

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1313	Energie (kcal)	314
Matières grasses (g)	24	dont acides gras saturés (g)	8,5
Glucides (g)	0,3	dont sucres (g)	0,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	24
Sel (g)	4,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 1 g
Staphylocoque coagulase +	< 1 000 ufc/g	Escherichia coli	< 50 ufc/g
Flore mésophile totale	< 100 000 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 2.5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film PA + PE+ PP transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730031978	/	/
Poids net (Kg)	2,5 kg (+/- 200 g)	10,00	560
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,52	10,66	618
Dimensions L x l x h (mm)	250 x 150 x 50	400 x 300 x 200	1200 x 800 x 1550
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette
	224	8	7
			Cartons / palette
			56

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