

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Pepperoni en tranches, produit IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Fermenté et légèrement acide avec un soupçon d'ail et de piment.	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Ferme	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Poids 22 tranches = 50 g (+/- 2 g) ; Dimensions : Ø : 44 mm (+/- 2 mm)

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 365 jours à -18°C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +5°C et consommer dans les 10 jours.

Après ouverture, conserver entre 0°C et +5°C et consommer dans les 5 jours.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Prêt à l'emploi. Ce produit peut être utilisé sans décongélation préalable, aucune perte.

Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

**INGREDIENTS**

Viande de porc, graisse de porc, sel, épices, dextrose, arôme naturel de romarin, poudre d'ail, arôme naturel, antioxydant (E301), conservateur (E250).

*Produit naturellement fumé.*
*Fabriquée avec 128g de viande de porc pour 100g de produit fini.*
**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** Irlande - **Estampille sanitaire:** IE 757 EC

 - **Origine de la viande:** UE et non UE

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

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

<b>Energie (kJ)</b>	1733	<b>Energie (kcal)</b>	419
<b>Matières grasses (g)</b>	36,6	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	14,13
<b>Glucides (g)</b>	1,4	<b>dont sucres (g)</b>	< 0,2
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,2	<b>Protéines (g)</b>	21,6
<b>Sel (g)</b>	4,33		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Entérobactérie</b>	< 50 ufc/g	<b>Staphylocoque à coagulase +</b>	< 20 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g	<b>Levures</b>	< 500 ufc/g
<b>Moisissures</b>	< 10 ufc/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25 g
<b>Salmonella spp</b>	Absence dans 25 g		

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 10*1Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Flexipack plastique bleu en PA/PE/PET	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	5099117401812	05099117401805	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 kg	10,00	560
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,02 kg	10,60	612
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	400 x 300 x 245	1200 x 800 x 1860
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	8	7	56

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