

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES
Saucisse cuite fumée

Poids du produit	1 Kg	Tolérance :	1,5% d'erreur en moins, soit 0,985 Kg
Dimensions	Diamètre 38 - Epaisseur tranche 3mm	Tolérance :	Epaisseur tranche (+/-1)mm
Saveur/Goût	caractéristique d'une saucisse cuite fumée	Tolérance :	/
Texture	caractéristique d'une saucisse cuite fumée	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM :	365 jours		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	365 jours	24 heures	24 heures
Température de Conservation °C	-18°C	+4°C	+4°C
Méthode de conservation	Congélateur	Conserver dans son emballage d'origine	Conserver dans son emballage d'origine

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

Viande de porc 92%, gras de porc, sel, dextrose, épices et plante aromatique, émulsifiant E450, antioxydant E300, conservateur E250.


Allergènes : aucun
Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Non
Convient à une alimentation Végétarienne :	Non	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal :	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer rapidement après ouverture.
 Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C quelques heures avant utilisation, puis garnir vos pizzas.
 Le produit peut également être utilisé encore surgelé, aucune perte. Après décongélation à +4°C : sachet fermé et ouvert : 24 heures (le produit devra être conservé dans son emballage d'origine et sans rupture de la chaîne du froid)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1371 kJ	/	331 kcal
Matières grasses	29		g
Dont acides gras saturés	11,6		g
Glucides	1,5		g
Dont sucres	1		g
Protéines	16		g
Sel	2		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Eschérichia coli /g	10 ufc/g
Staph. à coagulase + /g	Tolérance maxi (M): 100
Salmonelles /25g	Non détecté
Listéria monocytogenes /g	Non détecté
Clostridium perfringens /g	Tolérance maxi (M): 30
Entérobacteries /g	100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	3020SAUFU	
Gencod EAN13 ou 14	33240650015049	3240650015048
Origine produit	Trasformé en France à partir de viande d'origine UE des 15	
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB70093A - FR 70.093.001 CE	
Code de nomenclature douanière	16010099	

PCB (nombre de pièces/carton)	10 sachet(s) de 1 Kg
Emballage primaire	Film plastique bleu en PA/PE
Poids net carton (kg)	10,00
Poids brut carton (kg)	10,59
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	390 x 250 x 280
Palettisation	54 cartons (6 couches de 9 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	597
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 183

Inscription n° de lot	Colis - sachet			
Inscription date de production	Colis - sachet			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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