

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### Produit à base de viande de porc salée et séchée à la main

Goût : salé, fumé  
Forme : long, cylindrique  
Texture : ferme  
Calibre : 700g

**Ingrédients** : viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium.

**Produit garanti sans OGM.**

### Régimes spécifiques

Allergènes : aucun  
Contamination croisée : aucune  
Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : NON  
Convient à une alimentation Halal : NON



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

CBT	500 000 ufc/g
E. Coli	200 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogènes	Absence dans 25g
Staph. A coagulase positive	10 ufc/g

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM: 6 mois.  
A conserver entre +4°C et +8°C.  
Après ouverture, conserver le produit tranché et emballé entre 0°C et +4°C. A consommer sous 90 jours.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1491 kJ / 360 kcal
Matières grasses	30g
<i>Dont acides gras saturés</i>	13g
Glucides	1.1g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	22g
Sel	3.8g

## CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Pièce
Code article	3520COPDO
Gencod EAN13	3520730013424
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 1955L CE / IT 954L CE
Code de nomenclature douanière	16010091

Inscription n° de lot	Carton + Pièce
Inscription date de production	-
EAN128	Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	8 pièces de 700g
Emballage primaire	PA + PE neutre
Poids net carton (kg)	5.60
Poids brut carton (kg)	6.32
Dimensions cartons (mm)	445 x 285 x 110
Palettisation	60 colis (10 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	401
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 125

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