

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



**Produit à base de viande de porc salée et séchée à la main, au goût épicé**

Goût : salé, fumé et épicé

Forme : long, cylindrique

Texture : ferme

Calibre : Poids variable: 700g

**Ingrédients** : viande de porc, sel, crème de piment Calabrese épicé 1% (piments, sel), dextrose, épices, antioxydants: acide ascorbique (vitamine C), ascorbate de sodium ; conservateurs : nitrate de potassium, 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	500 000 000 ufc/g
E. Coli	2000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogènes	Absence dans 25g
Staph. à coagulase positive	100 ufc/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1479 kJ / 356 kcal
Matières grasses	28g
<i>Dont acides gras saturés</i>	13g
Glucides	1g
<i>Dont sucres</i>	<0.5g
Fibres alimentaires	0g
Protéines	25g
Sel	5.3g

## 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.

## CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Pièce
Code article	3520COPPI
Gencod EAN13	3520730017033
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 1955/L CE
Code de nomenclature douanière	16010091

Inscription n° de lot	Carton + pièce
Inscription date de production	-
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	12 pièces de 700g environ
Emballage primaire	PA + PE neutre
Poids net carton (kg)	7.50 ~
Poids brut carton (kg)	7.93 ~
Dimensions cartons (mm)	470 x 290 x 145
Palettisation	60 colis (10 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	501 ~
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 160

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