

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Viande de porc salée et séchée

Goût : typique du produit, délicat, peu salé

Forme : cylindrique

Texture : fondante

Calibre : pièce d'environ 2Kg – longueur : 40cm +/- 5cm – calibre : 105mm

Ingrédients : Lard de porc, sel, dextrose, arômes, épices, antioxydant: E301, conservateurs: E250 et E252.

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

Coliformes totaux	< 100 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Listeria M.	Absence dans 25g
Salmonelle	Absence dans 25g

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC : 90 jours

A conserver à +7°C maximum.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1340 kJ / 323 kcal
Matières grasses	27g
<i>Dont acides gras saturés</i>	10g
Glucides	0g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	19g
Sel	4.1g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	3600MAIEN
Gencod EAN13	3520730016869
Origine produit	Union Européenne
Code emballer / estampille sanitaire	IT 381L CE
Code de nomenclature douanière	02101219

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

PCB (nombre de pièces/carton)	3 sachets de 2Kg
Emballage primaire	Sachet plastique PA/PE
Poids net carton (kg)	6.00
Poids brut carton (kg)	6.48
Dimensions cartons (mm)	450 x 340 x 157
Palettisation	42 colis
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	297
Dimensions palette (cm)	120 x 80

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