

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Viande de porc salée et séchée avec des grains de poivre – produit frais

Goût : typique du produit, délicat, légèrement épicée

Forme : cylindrique

Texture : ferme

Calibre : pièce de 1.8 Kg à 1.9 Kg (+/- 1.5%)

Longueur ≈ 25cm – Diamètre ≈ 10 cm

Ingrédients : viande de porc (origine : Italie), sel, dextrose, saccharose, épices, arômes, antioxydant : acrobate 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

Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g (tolérance <100 ufc/g)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 90 jours à +4°C maximum.

Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 7 jours.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Non communiquées.

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	3600POIDE
Gencod EAN13	3520730013318
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 754/L CE
Code de nomenclature douanière	0210121900

Inscription n° de lot	Carton + sachet
Inscription date de production	Sachet
EAN128	-

PCB (nombre de pièces/carton)	6 pièces de 1.8 Kg à 1.9 Kg
Emballage primaire	Film plastique 07
Poids net carton (kg)	De 10.80 à 11.40 Kg
Poids brut carton (kg)	De 11.50 à 12.10 Kg
Dimensions cartons (mm)	470 x 345 x 246
Palettisation	25 colis (5 couches de 5)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	De 313 à 328 Kg
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 138

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