

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Saucisse à base de viande de porc, fumée, au goût épicé

Goût : salé, épicé
Forme : long, arrondie
Texture : homogène
Calibre : 400g

Ingrédients : viande de porc, crème de piment Calabrese fort (5%) (piments forts, sel), sel, dextrose, arômes, épices, antioxydants : acide ascorbique et ascorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium et nitrite de sodium, correcteur d'acidité : acide citrique.

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. à 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	1443 kJ / 347 kcal
Matières grasses	25g
<i>Dont acides gras saturés</i>	9.8g
Glucides	0.7g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	30g
Sel	4.2g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	3620SOPPI
Gencod EAN13	3520730016647
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)	20 pièces de 400g
Emballage primaire	PA + PE neutre
Poids net carton (kg)	8.00
Poids brut carton (kg)	9.08
Dimensions cartons (mm)	445 x 285 x 110
Palettisation	60 colis (10 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	570
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 125

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