

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tranche de porc saveur fumé. Produit IQF.

Saveur / Goût	Viande porc, légèrement fumé et salé	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Dimensions: 2,5 mm (+/-0.5 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 18 mois à - 18°C
 Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

 Utilisez le produit encore surgelé, aucune perte.
 Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Porc (80%), eau, dextrose, amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, épices, arôme fumée, arôme, stabilisants (E451, E450), antioxydants (E301, E331), conservateurs (E250, E262).

Le produit peut contenir des morceaux de cartilage.
Allergène(s): Aucun.
Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

 - **Origine produit fini:** Belgique - **Estampille sanitaire:** B 113 EC
 - **Origine de la viande:** UE
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	535	Energie (kcal)	128
Matières grasses (g)	4	dont acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	7	dont sucres (g)	3,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	16
Sel (g)	2,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 10 000 ufc/g	Listeria	Absence dans 25 g
Anaérobie sulfite-réductrice	< 10 ufc/g	Clostridia perfringens	< 10 ufc/g
Entérobactérie	< 100 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonelle species	Absence dans 25 g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus species	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Levure	< 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 barquettes de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique bleu en OPA/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730000332	3520730001193	/
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	360
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	11,06	423
Dimensions L x l x h (mm)	300 x 300	600 x 400 x 200	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 360	Cartons / couches 4	Couches / palette 9 Cartons / palette 36

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