

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Saucisse cuite fumée

<b>Saveur / Goût</b>	Caractéristique d'une saucisse cuite fumée	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Caractéristique d'une saucisse cuite fumée	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Rondelle: diamètre 38 mm - Epaisseur 3 mm (+/- 1 mm)

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 365 jours à -18°C

Après décongélation, conserver 24h à +4°C.

Le produit devra être conservé dans son emballage d'origine et sans rupture de la chaîne du froid.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C quelques heures avant utilisation, puis garnir vos pizzas.

Le produit peut également être utilisé 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

Viande de porc 92%, gras de porc, sel, dextrose, épices et plante aromatique, émulsifiant E450, antioxydant E300, conservateur E250.

**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.


#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 70.093.001 CE - **Code emballer:** EMB 70093 A

 - **Origine de la viande:** UE des 15

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

<b>Energie (kJ)</b>	1371	<b>Energie (kcal)</b>	331
<b>Matières grasses (g)</b>	29	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	11,6
<b>Glucides (g)</b>	1,5	<b>dont sucres (g)</b>	1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	16
<b>Sel (g)</b>	2		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>E. coli</b>	10 ufc/g, Staph. à coagulase positive
----------------	---------------------------------------

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 barquettes de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film plastique bleu en PA/PE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3240650015048	33240650015049	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 Kg (1,5% d'erreur en moins, soit 0.985 Kg)	10	540
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,016 Kg	10,59	597
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	390 x 250 x 280	1200 x 800 x 1830
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	540	9	6	54

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