

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Produit à base de porc salée et séchée à la main.

Saveur / Goût	Salé, fumé	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 6 mois entre +4°C et +8°C
Après ouverture, conserver entre +4°C et +8°C et consommer dans les 90 jours produit tranché et emballé.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 1955L CE / IT 954L CE

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1491	Energie (kcal)	360
Matières grasses (g)	30	dont acides gras saturés (g)	13
Glucides (g)	1,1	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	22
Sel (g)	3,8		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	< 500 000 ufc/g	Escherichia coli	< 200 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Staphylocoques à coagulase +	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 0.8 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	PA + PE neutre	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730013424	/	/
Poids net (Kg)	800 g	6,40	384
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	7,12	449
Dimensions L x l x h (mm)	/	445 x 285 x 110	1200 x 800 x 1250
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		480	6	10

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