

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Viande de porc cuite, salée, désossée

Saveur / Goût	Doux et truffe	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 120 jours entre 0°C et +4°C
Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 5-6 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi

INGREDIENTS

 Viande de porc, eau, sel, sucres (dextrose, saccharose), truffe 2% (*Tuber aestivum*), arômes, épices, antioxydant: E301, conservateur: E250.

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 1276 L CE

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	550	Energie (kcal)	131
Matières grasses (g)	4,9	dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	1,7	dont sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	20
Sel (g)	2,6		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Non communiqués.	
------------------	--

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 8 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en aluminium (PET/12 + AL/9 + PE95)	Carton	/
EAN 13 ou 14	2255680075864	/	/
Poids net (Kg)	De 7,5 à 8,2 Kg	15,00 à 16,30	540 à 587
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	7,507 à 8,207 Kg	15,60 à 16,90	587 à 630
Dimensions L x l x h (mm)	/	500 x 300 x 200	1200 x 800 x 1350
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	72	6	6	36

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