

Les Gorges de L'Aveyron
R.D. 911 Z.A. Baraque l'Ortal
La Bastide L'Evêque
12200 LE BAS SEGALA
Tél : 05.65.29.96.27

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Révision Novembre 2017
CODE : 701100
GENCOD : 23 04310

Produit : Saucisse Sèche à la perche

Description :

Les saucisses sèches sont obtenues par broyage, mélange, embossage et séchage de maigre et gras de porc. Les viandes sont constituées à 100% de viande de coche Origine France.

Composition :

Maigre et Gras de porc (Epaule, Echine, Poitrine de Coche), Sel, Vin, Epices, Ferments, Lactose, Sirop de Glucose, Dextrose, conservateur : Nitrate de Potassium. Boyau naturel de porc.

Caractéristiques microbiologiques :

Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, Tolérance ≤ 100 ufc / g si $a_w \leq 0.92$

Salmonella sp : Absence dans 25 g

Enterobactéries : ≤ 1000 ufc / g

Staphylococcus aureus : ≤ 100 ufc / g

ASR : ≤ 30 ufc / g

Conditionnement :

Vendue en plis continus à la perche

Préparée en colis de 5 kg, 8 kg, ou 15 kg

Stockage – DLUO :

Date Limite d'Utilisation Optimale : 60 jours

A conserver à 18°C maximum

Produit sujet à dessiccation

Allergènes-OGM-Ionisation :

Allergènes : Lactose, risque de traces de noix et de lait.

OGM : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM.

Ionisation : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.

Valeurs nutritionnelles moyennes en g/100g

Valeur énergétique 1358Kj/326 kcal

Lipides 22g

Dont acides gras saturés 8.10g

Glucides 3.2g

Dont sucre 2.8g

Protéines 28g

Sel 4.1g