

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 : 701181
GENCOD : 24 04324

Produit : Saucisse Sèche pli de Foie conditionnée sous atmosphère protectrice

Description :

Les saucisses sèches au foie 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), Foie de porc (23%), Sel, Vin, Epice, 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 :

Un pli (un aller retour) de environ 290 g (poids variable)

Conditionnée sous atmosphère protectrice à la pièce

Emballée en colis de 20 ou 40 pièces

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 1255kJ/301kcal

Lipides 19g

Dont acides gras saturés 6.8g

Glucides 3.7g

Dont sucres 2.6g

Protéines 29g

Sel 4.9g