

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 : 701261
GENCOD : 24 04323

Produit : 1/2 ROSETTE sous vide

Description :

Les rosettes 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, Epices, Ferments, Lactose, Dextrose, conservateur : Nitrate de Potassium. Boyau reconstitué.

Caractéristiques microbiologiques :

Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, Tolérance ≤ 100 ufc / g si $a_w \leq 0.92$
Salmonella sp : Absence dans 25 g
Entérobactéries : ≤ 1000 ufc / g
Staphylococcus aureus : ≤ 100 ufc / g
ASR : ≤ 30 ufc / g

Conditionnement :

Pièce à poids variable d'environ 300 grammes sous vide
Préparé en colis de 10 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 1357Kj/326 kcal
Lipides 22g
Dont acides gras saturés 8.10g
Glucides 2.6g
Dont sucre 2.3g
Protéines 28g
Sel 4.3g