

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 : 701300
GENCOD : 23 04318 (Poids)
GENCOD : 24 04318 (Poids : Prix)

Produit : Fuseau

Description :

Les fuseaux sont obtenus 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 naturel de porc.

Caractéristiques microbiologiques :

Listeria monocytogènes : 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 550 grammes
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 énergétiques 1357kj/326kcal

Lipides 22g

Dont acides gras saturés 8.1g

Glucides 2.6g

Dont sucres 2.3g

Protéines 28g

Sel 4.3g