

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 : 701420
GENCOD : 24 04312

Produit : Saucisse Sèche Fouet au Roquefort conditionnée sous atmosphère protectrice

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, 2,5% de Roquefort (lait de brebis), 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

Entérobactéries : ≤ 1000 ufc / g

Staphylococcus aureus : ≤ 100 ufc / g

ASR : ≤ 30 ufc / g

Conditionnement :

2 plis de environ 200 g (poids variable)

Conditionnée sous atmosphère protectrice par 2 plis

Emballée en colis de 15 pièces

Stockage – DLUO :

Date Limite d'Utilisation Optimale : 60 jours

A conserver à 18°C maximum

Produit sujet à dessiccation

Allergènes-OGM-Ionisation :

Allergènes : Roquefort (lait de brebis), Lactose, risque de traces de noix.

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 1376kJ/331kcal

Lipides 23g

Dont acides gras saturés 8.8g

Glucides 2.8g

Dont sucres 2.4g

Protéines 28g

Sel 4.3g