

Article	POITRINE DE PORC FARCIE CUIE S/VIDE
Code article	62146
Origine	Viande de porc et de bœuf/veau Origine FRANCE Produit "Fabriqué en Aveyron" 
Agrément sanitaire de l'atelier de production	FR 12.133.001 CE
Composition	Poitrine de porc, viande de veau et de boeuf, viande de porc, pain (levain, eau, sel, farine de BLE), blettes, LAIT, OEUFS, sel, ail, persil, poivre
Poids des pièces	3 kg environ
DLC	45 jours
OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
Allergènes	Selon la directive 2006/142/CE, ce produit contient: œufs, lait, gluten de blé.
Critères microbiologiques appliqués	Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par un laboratoire externe. Analyse libératoire réalisée pour Salmonelle et Listéria sur chaque lot de fabrication.
Valeurs nutritionnelles (valeurs moyennes/100 g)	Valeur énergétique: 252 kcal / 1049 kJ - Matières grasses: 17 g dont acides gras saturés: 6,4 g - Glucides: 1,7 g dont sucres: < 0,5 g - Protéines: 23 g - Sel: 1,4 g
Conditionnement	1 pièce en 2 poches sous-vide (2x1,5kg environ)
Emballage	Carton ou bac plastique
Etiquetage	La poche sous-vide est identifiée par une étiquette qui porte les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none">- nom et adresse de l'atelier de production- nom du produit- liste d'ingrédients- le poids en kg- les modalités de conservation- la date d'emballage- la D.L.C.- le numéro d'agrément CE de l'usine- le numéro de lot
Conservation	Produit à conserver entre 0 et 3°C. La DLC est valable jusqu'à ouverture du produit. Consommer rapidement après ouverture.