
	FICHE TECHNIQUE		Créer le : 24/03/202	
	Saucisse sèche		Modifié le : 30/01/2023	

DONNEES PRODUITS														
<b>Code article marché : V.13.4</b> <b>Code fournisseur : 118</b>														
<b>Code produit</b>	118													
<b>Dénomination produit</b>	Saucisse sèche													
<b>Marque commerciale</b>	Maison Ader													
<b>Composition</b>	Viande de coche, gras de porc, sel, LACTOSE (LAIT), dextrose, poivre, épices, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyaux de porc. 162g de viande mise en oeuvre pour 100g de produit fini.													
<b>Origine</b>	Viande de coche origine : France et UE													
<b>Allergènes</b>	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Présence dans le produit</b>	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
<b>Présence sur site</b>	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
<b>Classification du produit</b>	Charcuterie sèche													
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 65 452 001 CE													
<b>DLC / DDM</b>	60 jours													
<b>Conservation</b>	A conserver à température ambiante, en dessous de 18°C dans un endroit sec et aéré. Produit soumis à dessiccation. Des moisissures de couleur blanches à "gris-vert" peuvent apparaître sur le produit, ce phénomène est le développement des arômes et est le gage d'un affinage correctement mené.													
<b>Condition d'utilisation</b>	A consommer en l'état													

DONNEES LOGISTIQUES	
<b>Unité de vente</b>	Pièce
<b>Type de conditionnement</b>	Vrac
<b>Poids moyen du produit (kg)</b>	0,3
<b>Emballage</b>	Colis
<b>Nombre d'unités par colis</b>	Selon commande client
<b>Dimension colis (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qtté commandée</b>	Selon commande client
<b>Nombre de colis par palettes</b>	Selon commande client
<b>EAN 13</b>	
<b>EAN poids variable</b>	

ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION
--------------------------------------

OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
-----------------------------------

Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)
--

CARACTETISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
------------------------------------

Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.
--

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
--------------------------------------

Energie	1621	kJ
	390	kcal
Glucides	<0,5	g
<i>dont sucres</i>	<0,5	g
Matières grasses	31	g
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g
Protéines	25	g
Sel	3,9	g