

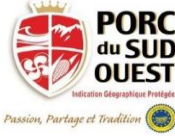


	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/202
	Saucisse fraîche de Toulouse de porc du Sud-Ouest IGP	Modifié le : 01/03/2023

DONNEES PRODUITS

Code article marché : v.4.1 Code fournisseur : 531-09	  													
Code produit	531-09													
Dénomination produit	Saucisse fraîche de Toulouse de porc du Sud-Ouest IGP													
Marque commerciale	Maison Ader													
Composition	Viande de porc*, sel, vinaigre en poudre, dextrose, épices, saccharose, boyaux de porc * Porc du Sud-Ouest IGP													
Origine	Viande issu de porc du Sud-Ouest IGP.													
Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Présence dans le produit	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Présence sur site	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
Classification du produit	Saucisserie													
Estampille sanitaire	FR 65 452 001 CE													
DLC / DDM	Vrac et sous-vide : 7 jours Barquette sous atmosphère modifié : 11 jours													
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.													
Condition d'utilisation	A consommer cuit à cœur													

DONNEES LOGISITQUES

Unité de vente	Pièce / kg
Type de conditionnement	Vrac / sous-vide / Barquette sous atmosphère modifiée : 2,5 kg ou 5 kg
Poids moyen du produit (kg)	Variable. Produit pouvant être portionné selon les critères clients (portion de 50g à 150g)
Emballage	Colis
Nombre d'unités par colis	Selon commande client
Dimension colis (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qtté commandée	Selon commande client
Nombre de colis par palettes	Selon commande client
EAN 13	3529354708105
EAN poids variable	2470810

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 règlements 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)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

Energie	526	kJ
	125	kcal
Glucides	0,6	g
<i>dont sucres</i>	0,5	g
Matières grasses	5,2	g
<i>dont acides gras saturés</i>	1,8	g
Protéines	19	g
Sel	1,7	g