



	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/202
	Saucisse Chipolata de porc du Sud-Ouest IGP	Modifié le : 30/01/2023

## DONNEES PRODUITS

Code article marché : v.4.2 Code fournisseur : 533	 													
Code produit	533													
Dénomination produit	Saucisse Chipolata de porc du Sud-Ouest IGP													
Marque commerciale	Maison Ader													
Composition	Viande de porc*, sel, vinaigre en poudre, dextrose, épices, saccharose, boyaux de mouton * 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	3529354587595
EAN poids variable	2458759

## ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

<b>OGM</b>	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.
<b>Ionisation</b>	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)

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