
	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/202
	Saucisse sèche	Modifié le : 06/02/2025

DONNEES PRODUITS
------------------

<div>Code article marché : V.12.4</div> <div>Code fournisseur : 118</div>	<div></div>													
Code produit	118													
Dénomination produit	Saucisse sèche													
Marque commerciale	Maison Ader													
Composition	Viande de coche, gras de porc, sel, LACTOSE , dextrose, poivre, épices, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyaux de porc.162g de viande mise en oeuvre pour 100g de produit fini.													
Origine	Viande de coche origine : France et ES													
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	Charcuterie sèche													
Estampille sanitaire	FR 65 452 001 CE													
DLC / DDM	60 jours													
Conservation	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.													
Condition d'utilisation	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>	Plis 0,3 Perche : à la demande
<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>	3529356039191
<b>EAN poids variable</b>	2603919

## ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION / HUILE DE PALME

<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.
<b>Huile de palme</b>	Ce produit ne contient pas d'huile de palme

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