


	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/2022
	Rosette pur porc	Modifié le : 06/02/2025

## DONNEES PRODUITS

<b>Code article marché : V.12.3</b> <b>Code fournisseur : 106</b>														
<b>Code produit</b>	106													
<b>Dénomination produit</b>	Rosette pur porc													
<b>Marque commerciale</b>	Maison Ader													
<b>Composition</b>	Viande de jambon de coche, gras de porc, sel, LACTOSE , dextrose, poivre, épices, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyaux de porc.158g de viande mise en oeuvre pour 100g de produit fini.													
<b>Origine</b>	Viande de coche origine : France et ES													
<b>Allergènes</b>	Gluten	Crustacés	Œufs	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	N	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>	1,5
<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>	3529356039047
<b>EAN poids variable</b>	2603904

## 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 1831/2003.
<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>	1270	kJ
	305	kcal
<b>Glucides</b>	1,3	g
<i>dont sucres</i>	1,3	g
<b>Matières grasses</b>	20	g
<i>dont acides gras saturés</i>	7,36	g
<b>Protéines</b>	29,9	g
<b>Sel</b>	6,052	g