



Création : 30/07/2024
Révision:
Application : 00/01/1900
Version: 2

0

Référence Interne: S24012 n°FIT FIT-SAV-025

Dénomination Légale / Commerciale :
Saucisse de Toulouse - portion 120g
VPF - CE2
Commande à la pièce

Particularité de la commande : 120g

Adresse : SAVEURS REVELOISES SCOP - 4 Av Paul Sabatier 31250 REVEL

Estampille sanitaire : FR.31.451.004.CE

DESCRIPTIF PRODUIT

Ingrédients: Viande et gras de porc*, sel sans nitrite, poivre, boyaux naturels de porc.

*** Origine:** France
(nés, élevés et abattus dans un rayon de 15km de notre atelier de production à Revel : 31)
Nos éleveurs de porcs ont reçu la Certification environnementale de niveau 2 (Egalim) dans le cadre de leur démarche Haute Valeur Environnementale.
La Certification environnementale de niveau 3 est en cours.

Allergènes présents: Aucun

Allergènes Traces: /

Condition de conservation: A conserver à +0°C et +4°C. Conditionné sous vide. A consommer cuit à cœur et dès ouverture.

Mode d'emploi: A la poêle ou au barbecue = 10 à 15 min de cuisson
Au four = préchauffage à 180°C puis 30 min de cuisson
Température à cœur bien cuit 70°C pour être consommées en toute sécurité

Identification lot : XXXXXX A SS J sur l'étiquette produit **Gencod :** 3100000002664

DLC en jours : 12

Conditionnement: poche thermoformé

Poids net: ≈ 3 kg

Palettisation: Nombre UC/Carton :	6	Nombre carton/couche: 4
Nombre couche/palette:	8	Palette gerbable: NON
Gencod colis: /		Gencod palette: /

SPECIFICATIONS PRODUIT

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2020)

Energie :	1026kJ/245kcal
Matières grasses:	15g
dont acide gras saturés:	5,7g
Glucides:	<0,5g
dont sucres:	<0,5g
Fibres:	/
Protéines:	27g
Sel:	1,58g

Caractéristiques bactériologiques:

Selon criteres FCD 2023 / reglement 2073/2005

ATTESTATIONS

OGM: Produit conventionnel non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003.

IONISATION: Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédient ionisé suivant la déclaration de nos fournisseurs.

ALIMENTARITE: Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire.