

Article	ROTI DE PORC CUIT "EGALIM"
Code article	A créer
Origine	Porcs Origine FRANCE (élevés et abattus dans le Massif Central). Porcs issus d'élevages qualifiés en niveau 2 de la certification environnementale.
Agrément sanitaire de l'atelier de production	FR 12.133.001 CE
Composition	Cœur de longe de porc, bouillon (eau, sel, épice et plante aromatique)
Poids des pièces	2 kg environ
DLC	45 jours
OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
Allergènes	Selon la directive 2006/142/CE, ce produit ne contient pas d'allergènes.
Critères microbiologiques appliqués	Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par un laboratoire externe. Analyse libératoire réalisée pour Salmonelle et Listéria sur chaque lot de fabrication.
Valeurs nutritionnelles (valeurs moyennes/100 g)	Valeur énergétique: 148 kcal / 621 kJ - Matières grasses: 5,3 g dont acides gras saturés: 2 g - Glucides: < 0,5 g dont sucres: < 0,5 g - Protéines: 25 g - Sel: 1,7 g
Conditionnement	Poche sous-vide de 1 pièce.
Emballage	Carton ou bac plastique
Etiquetage	La poche sous-vide est identifiée par une étiquette qui porte les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none">- nom et adresse de l'atelier de production- nom du produit- liste d'ingrédients- le poids en kg- les modalités de conservation- la date d'emballage- la D.L.C.- le numéro d'agrément CE de l'usine- le numéro de lot
Conservation	Produit à conserver entre 0 et 3°C. La DLC est valable jusqu'à ouverture du produit. Consommer rapidement après ouverture.