

Article	JAMBONNEAU S/VIDE "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	Jarrets de porc, sel, poivre, conservateur E250
Poids des pains	1,7 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: 199 kcal / 832 kJ - Matières grasses: 12 g dont acides gras saturés: 3,8 g - Glucides: 1,8 g dont sucres: < 0,5 g - Protéines: 21 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.