



Fiche Technique Produit

ARTICLE V.11.3



RILLETTES DU MANS SUPERIEURES PUR PORC PETIT MOULE VPF

RILLETTES PP PM VPF

Code Article : 0360 MARQUE : JEAN FLOCH
EAN13 : 3348580051430 Gencod poids : 2759494000000 Gencod prix : 2659494000000
EAN14 : 93348580051433
N° AGREMENT : FR 56.140.006 CE
ORIGINE DES VIANDES : France : né, élevé et abattu
Code Douanes : 1602491990



Certifications système



Matières premières et élaboration

Les rillettes pur porc supérieures sont des préparations obtenues par cuisson dans la graisse du maigre de porc à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages).

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé.

Etiquetage (2595)

RILLETTES DU MANS PUR PORC
PETIT MOULE VPF

Ingrédients : viande de porc (France) 67%, panne de porc, sel, épices, conservateur : E250.

Allergènes : Absence
CONDITIONNE SOUS VIDE

Conditionnement

Dimensions produits (mm) : 263 X 109 X 82
Poids standard : Non
Poids moyen : 1.450 Kg Poids brut article : 1.461 Kg
PCB : 10 - SPCB : 0 Poids Brut Colis : 15.06 Kg
Les conditionnements sont aptes au contact alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

Palettisation

Carton Jean Floch (LxIxh) : 490x270x182mm
7 couches de 6 cartons = 42 cartons
Palette (LxIxh) : 1200x800x1500mm

Signes distinctifs de qualité



Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé < 74 %
Matière grasse < 46 %
Rapport Collagène/Protides < 20 %
Sucres solubles totaux < 0,5 %

Valeurs bactériologiques

Flore aérobie mésophile (FAM) < 1 000 000/g
FAM/Flore lactique (si FAM non conforme) < 10
Staphylocoques coagulase positive < 100/g
Anaérobies sulfitoréducteurs < 30/g
Listeria monocytogenes : non détecté dans 25g
E. coli Beta glucuronidase positive < 10/g
Salmonelle : non détecté dans 25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1197 kJ ou 289 kcal
Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés : 10 g
Glucides : 1 g dont sucres : traces
Protéines : 15 g
Sel : 1.8 g
Protéines/Lipides : 0,6 - Fréquence GEMRCN : 4/20 maxi

Conditions de conservation

DLC totale : 32 jours
A conserver entre 0°C et +4°C et à l'abri de la lumière
Après ouverture, à consommer rapidement

Conseils de mise en oeuvre

Produit prêt à l'emploi, à servir frais.

Mise à jour : 31/07/24

Date d'édition : 21/02/2025

SOCIETE BERNARD - GROUPE JEAN FLOCH - B.P. 20111 - 56501 LOCMINE CEDEX

TEL : 02 97 61 66 01 - bernard.cial@jean-floch.com - www.jean-floch.com