

SPECIFICATIONS PRODUITS

TÊTE PRESSÉE CORNICHONS

FT-NG-003

Création: 18/11/2004

Révision: 12/03/2024

Version : 15

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2

COMPOSITION

Photo



Description

Préparation de viande et de langue de porc avec cornichons et oignons pour la finition. Sont ajoutés 4% de gelée.

Ingrédients

Viande de tête de porc (46 %), langues de porc (14 %), couenne, bouillon, cornichons (8 %) (**SULFITES**), gélatine, petits oignons (4 %) (**SULFITES**), sel, vinaigre, sucre, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, arôme (**CÉLERI**), acidifiants : acide acétique, acétates de sodium, acide citrique, régulateur d'acidité : chlorure de calcium, conservateurs : sorbate de potassium, disulfite de sodium, disulfite de potassium, nitrite de sodium, antioxydants : citrates de sodium, tartrates de sodium, colorant : carmins, bétanine.

Allergènes majeurs

Présence de : CELERI, SULFITES
Traces possibles de : /

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Légèrement rougeâtre

Moisissures...

Texture

Fine avec morceaux de langue de porc, de cornichons et d'oignons

/

Goût

Typique de la tête pressée, légèrement acide

Odeur ou goût de rancissement

Microbiologiques
À DLC

Germes totaux

< 3x10⁶/g

/

Bactéries lactiques

< 3x10⁷/g

/

Staphylocoque aureus

< 3x10⁵/g

/

Escherichia coli

< 50

/

Salmonelles

Absence/25g

/

Listeria monocytogenes

< 100/g

/

Physico-chimiques

Valeur pH

4,5 ± 0,5

/

aW

> 0,95

/

SPECIFICATIONS PRODUITS

TÊTE PRESSÉE CORNICHONS

FT-NG-003

Création: 18/11/2004

Révision: 12/03/2024

Version : 15

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles	Energie	kcal / 100g	153
		kJ / 100g	636
	Matière grasse		12
	dont acides gras saturés		4,0
	Glucides		4,9
	dont sucres		< 0,5
	Protéines		11
	Sel		1,5

*Selon le Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs relatifs au Règlement (UE) n°1169/2011

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

Code Intrastat	16024930				
Destination	Tout public				
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C				
	Utilisations prévue		Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture de l'emballage, se conserve maximum 4 jours dans le frigo		
	DLC et conditions conservation		21 jours minimum à la livraison - conservé entre +0°C et +4°C		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	15214	Tête Pressée Cornichons	± 2,4 Kg	2pc de 1,2 Kg sous-vide dans terrine plastique noire 238 x 170 x 80	10 pcs/bac
					Facturation
					Kg