FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ROSETTE TRANCHÉE 60G

PORC FRANÇAIS

Description produit : rosette pur porc tranchée, qualité supérieure, fabriquée à partir de viande de porcs française. Fabrication artisanale.

Poids du produit : 60g

Ingrédients : viande de porc (Origine : France) ; sel de Guérande ; sucres (**lactose**, dextrose, saccharose) ; épices (poivre, ail, muscade, cumin, macis) ; conservateur (nitrate de potassium) ; ferments.
180g de viande de porc ont été mis en œuvre pour fabriquer 100g de produit fini.
Conditionné sous atmosphère protectrice

Allergène : lactose

Absence d'OGM et d'ingrédients ionisés

D.L.U.O. minimum : 42 jours

Température de conservation : Mini 0°C - Maxi 8°C

Conseil de consommation : ouvrir 15 minutes avant dégustation

Emballage : apte au contact alimentaire selon le règlement CE 1935/2004

CONDITIONNEMENT

	Produit	Colis	Couche	Palette
Nombre d'UVC		10	100	1200
Nb de colis par couche			10	
Nb de couches par palette				12
Hauteur (cm)	24	12	12	164
Longueur (cm)	3	28	120	120
Largeur (cm)	13	26	80	80
Poids net (Kg)	0.06	0.6	6	72
Poids brut (Kg)		0.8	8	114
EAN	3272550000565	13272550000562		53272550000560

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique moyenne	1709 kJ 411 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	29 g 12 g
Glucides Dont sucres	3.4 g 1.7 g
Protéines	34 g
Sel	4.8 g

FABRICATION ARTISANALE
Saucissons Roches Blanches Simplement Bon...
Saveurs de NORMANDIE
La signature des produits normands
Z.A. LA VALLÉE - 76450 CANY - TÉL. : +33(0)2 35 97 78 11 - FAX. : +33(0)2 35 97 26 70
http:/ /www.roches-blanches.com - E-mail : info@roches-blanches.fr
SAS au capital de 66 800 € - N° d'identification TVA FR 13 533 030 391 - RCS Rouen - SIRET 533 030 391 00015 - APE 4632 B
FR 76.159.001 CE
CNUF 27255 • Code Fournisseur 761 • EMB 76159A