

| | | | |
|------------------------|--|---------------|----------|
| Nom du produit | Salame Spianata Romana 1/2 SV | | |
| Dénomination | SALAME PURE PORC | | |
| Taille | KG 3,50 ENVIRON | | |
| EAN | 2221967 | | |
| Confection | SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC | | |
| Emballage | BOITES DE 6 PIECES (20 KG ENVIRON) | | |
| Palletes | N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6-7 COUCHES MAX | | |
| Conditions de stockage | TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C | D.L.C. | 90 jours |
| Comment utiliser | LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE | | |
| Ingrédients | VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, POIVRE, ARÔMES. ANTIOXYDANT: E300. CONSERVATEURS: E252, E250. | | |
| Description du produit | PRODUIT À PARTIR DU MÉLANGE DE PIÈCES MAIGRES DE PORC (SANS CÔTES) ET DE LARDON, BROYÉ EN GROSSIER GRAIN. AVEC LE TRADITIONNELLE PRESSAGE QUI DONNE UNE FORME ÉCRASÉ | | |

ALLERGÈNES

| | |
|---|---------|
| ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II: | Absents |
| «SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014 | |
| IL NE CONTIENT PAS O.G.M. | |
| | |
| | |

TECHNOLOGIE DE FABRICATION

| |
|---|
| <p>Réception des matières premières → Réfrigération → Broyage → Salage → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.</p> |
| <p>CONTRÔLES</p> |
| <p>Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire</p> |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit | | CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
|---|----------|---------------------------------------|----------------------|
| ÉNERGIE | 1546 kJ | DÉTERMINATION | Valeur limite |
| | 372 kcal | C.B.T.mésophile | UFC/g |
| Graisses | 29 g | Escherichia coli | UFC/g |
| Dont acides gras saturés | 13 g | Entérobactéries total | UFC/g |
| Glucides | 1,8 g | Staphylococcus aureus | UFC/g |
| Dont sucres | 0 g | Clostridium sulfite Réducteurs | UFC/g |
| Protéines | 26 g | Listeria monocytogenes | UFC/25g |
| Sel | 3,6 g | Salmonella spp | UFC/25g |
| | | | |
| | | | |

Rev.2 du 05/12/2016

