

Référence doc FT-072025	Version 028	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients : Viande et gras de porc, sel, vinaigre, poivre, conservateur : E301.
 Porc : origine France. (102g de porc pour 100g de produit fini)
 Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces de produits à base de **poissons**.

CONSEIL DE PREPARATION

Consommez-les en sandwich, accompagnées de cornichons et de petits oignons sur une baguette fraîche, c'est un régal !
 Tartinez les rillettes sur un toast chaud pour qu'elles fondent légèrement, un tour de moulin de poivre et savourez...
 Dégustez des rillettes croquantes et chaudes, roulées en petites boules, en les faisant paner et frire quelques instants

CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (pour 100g)

Energie	367 kcal
Soit	1516 kJ
Matières Grasses	35g
Dont acides gras saturés	15g
Glucides	0g
Dont sucres	0g
Protéines	13g
Sel	1.3g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 10 000
Entérobactéries 30°C / g	< 50
Staphylococcus aureus / g	< 100
Clostridium perfringens / g	< 30
Salmonella / 25g	Non détecté
Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté

AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette savoureuse, pur porc français
- Produit élaboré avec des morceaux nobles cuits lentement
- Seulement 35% de matières grasses
- Recette justement assaisonnée
- Texture riche en fibres
- Facile à tartiner
- Longue durée de conservation dans son emballage intact
- Conditionnement idéal pour le rayon coupe et la restauration



Fiche technique

Réf : 089140

RILLETES DU MANS PUR PORC FRANÇAIS

Référence doc FT-072025	Version 028	Date de création 12/09/2022	Date de modification 30/04/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	30
Poids net unitaire	1.00 kg	Nombre de Couches/Palette	4
Poids brut unitaire	1.08 kg	Nombre de Colis/Palette	120
Dimensions du produit	155x155x80	Type de Palette	
Poids net du colis	4.00 kg	DUN14 Colis	13169670891401
Poids brut du colis	4.32 kg	DUN14 Palette	23169670891408
Dimension du carton	315x315x87	PCB	x 4
		Code VL	4

ARTICLE

Code article	089140	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169670891404	Type conditionnement	Terrine operculée
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	75		
Code douanier	160249199		