



SAUCISSE FUMEE CHEVILLEE X 1 LS

SAUCISSE FUMEE CHEVILLEE A CUIRE SUPERIEURE

S/ATM VPF - fabrication artisanale- élaboré à partir de porc né et élevé en Pays de Loire

ELABORE EN FRANCE A PARTIR DE VIANDES FRANCAISES



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES PRODUITS

Caractéristiques chimiques

(selon Code des Usages)

Attestations de présence/absence

- ce produit n'est issu ni ne contient aucun ingrédient issu d'OGM et n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage visées par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
- ce produit n'est pas ionisé ni ne contient aucun ingrédient ionisé
- présence d'allergène (selon directive 2003/89/CE) : lait, traces possibles d'oeufs et sulfites

Allergènes présents sur le site : lait, œufs, céréales contenant du gluten, sulfites, céleri, moutarde, fruits à coques, soja, poisson, crustacés

Caractéristiques microbiologiques

(plan de contrôle interne)

PRESENTATION

CODE ARTICLE	POIDS (kg)	FIXE / VARIABLE	COLISAGE	DLC (départ usine)	EAN
204007	0.4	Poids variable	12 / Colis	21 jours	3466144947330

ETIQUETAGE

INGREDIENTS: VIANDE DE PORC 88%, EAU, EAU DE VIE, CONSERVATEUR : SEL NITRITE, POIVRE BLANC, LACTOSE (LAIT), DEXTROSE, EPICES. BOYAU DE PORC. TRACES POSSIBLES D'OEUF ET SULFITES.

A CONSOMMER CUIT A COEUR - A CONSOMMER DANS LES 3 JOURS APRES OUVERTURE.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g							
Energie (KCal)	Energie (KJ)	Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
252	1044	20.3	7.66	1.2	0.8	16.1	2.2

Conditions de conservation : A conserver entre 0 et +4°C
DLC,
Conditionné sous atmosphère protectrice,

Numéro d'agrément : FR 44.102.002 CE
Numéro de lot
Logo Le Porc Français