1. **DESCRIPTION DU PRODUIT**

|  |  |
| --- | --- |
| Dénomination de vente | SAUCISSE DE TOULOUSE « Saveur Bistro » |
| Famille / Technologie de vente | Saucisserie crue |
| Origine viande  (En application du décret n° 2016-1137) | Origine du porc : Français |
| Description | Saucisse Fraiche brasse ou portion |
| Conservation | A conserver entre 0 et 4°C |
| DLC / DDM | 11 jours |
| Conditionnement | Portion Sous Vide |

1. **COMPOSITION**

|  |  |
| --- | --- |
| Liste des ingrédients | Viande de porc 96% (Origine France), eau, sel, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre. Boyau naturel de porc |
| Allergènes | Absence.  Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri. |
| OGM | Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d’OGM et n’est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l’étiquetage des OGM et denrées produites à partir d’OGM |
| Ionisation | Ne contient pas d’ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant |
| Conseil de préparation | A consommer cuit à cœur. |

1. **CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Germes recherchés** | **Critère** |
| Flore aérobie mésophile/g | 100 000 |
| Flore lactique | / |
| Rapport flore mésophile/flore lactique | 10 |
| Entérobactérie à 37°C | 10 000 |
| E. coli/g | 500 |
| Staphylocoques à coagulase +/g | 500 |
| Salmonelles /10 g | Absence |
| Listéria monocytogenes / 25g | Absence (tolérance < 100 UFC/g à DLC) |

1. **CRITERES CHIMIQUES**

\* Rapportés à l’HPD de 77%

|  |  |
| --- | --- |
| Humidité du produit dégraissé (HPD) | ≤77% |
| Lipides\* | ≤30% |
| Rapport collagène/protides | ≤15% |
| Sucres solubles totaux (SST) | ≤1% |

1. **VALEURS NUTRITIONNELLES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g** |  |
| Valeur énergétique (kcal) | 215.5 |
| Valeur énergétique (kJ) | 895 |
| Matière grasse (g) | 16.7 |
| Dont acides gras saturés (g) | 6.7 |
| Glucides (g) | 0.5 |
| Dont sucre (g) | 0.5 |
| Protéines (g) | 17.8 |
| Sel (g) | 1.72 |