1. **DESCRIPTION DU PRODUIT**

|  |  |
| --- | --- |
| Dénomination de vente | Sauté de Porc |
| Famille / Technologie de vente | Viande crue |
| Origine viande  (En application du décret n° 2016-1137) | Origine du porc : Français |
| Description | Le produit se présente sous forme d’épaule cubé |
| Conservation | A conserver entre 0°C et +4°C |
| DLC / DDM | 11 jours |

1. **COMPOSITION**

|  |  |
| --- | --- |
| Liste des ingrédients | Epaule 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 dans diverses préparations. |

1. **CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Germe** | **Critère** |
| Entérobactéries présumées à 37°C/g | 10 000 |
| Salmonelles | Absence |
| Pseudomonas présomptif | 1. 0 |

1. **VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, épaule, crue

|  |  |
| --- | --- |
| **Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g** |  |
| Valeur énergétique (kcal) | 178 |
| Valeur énergétique (kJ) | 743 |
| Matière grasse (g) | 11.2 |
| Dont acides gras saturés (g) | 4.41 |
| Glucides (g) | 0 |
| Dont sucre (g) | 0 |
| Protéines (g) | 18.9 |
| Sel (g) | 0.12 |