


	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/202
	Saucisson sec Traditionnel	Modifié le : 30/01/2023

DONNEES PRODUITS

Code article marché : V.13.5 Code fournisseur : 112														
Code produit	112													
Dénomination produit	Saucisson sec traditionnel													
Marque commerciale	Maison Ader													
Composition	Viande de coche, gras de porc, sel, LACTOSE (LAIT), dextrose, poivre, épices, conservateur : nitrate de potassium, ferments, boyaux de porc. 166g de viande mise en oeuvre pour 100g de produit fini.													
Origine	Viande de coche origine : France et UE													
Allergènes	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Présence dans le produit	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Présence sur site	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
Classification du produit	Charcuterie sèche													
Estampille sanitaire	FR 65 452 001 CE													
DLC / DDM	60 jours													
Conservation	A conserver à température ambiante, en dessous de 18°C dans un endroit sec et aéré. Produit soumis à dessication. Des moisissures de couleur blanches à "gris-vert" peuvent apparaître sur le produit, ce phénomène est le développement des arômes et est le gage d'un affinage correctement mené.													
Condition d'utilisation	A consommer en l'état													

DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente	Pièce
Type de conditionnement	Vrac
Poids moyen du produit (kg)	0,25
Emballage	Colis
Nombre d'unités par colis	Selon commande client
Dimension colis (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qtté commandée	Selon commande client
Nombre de colis par palettes	Selon commande client
EAN 13	Selon référence
EAN poids variable	Selon référence

ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)

CARACTETISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

Energie	1621	kJ
	390	kcal
Glucides	<0,5	g
<i>dont sucres</i>	<0,5	g
Matières grasses	31	g
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g
Protéines	25	g
Sel	3,9	g