

Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien  21/03/2017 7254 - V3	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	
	<h2>SAUCISSES DE VOLAILLE</h2>	

### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Saucisses fumées de volaille

Gencod	Format	Poids net total	Poids net égoutté	Nombre de saucisses	DLUO
3112940004431	5/1	4000 g	2420 g	44	4 ans

### INGREDIENTS

Saucisses fumées (eau, viande de dinde\*, peaux de dinde\*, viande séparée mécaniquement de dinde\*, protéines de **blé**, sel, sirop de glucose, arômes (dont **blé**), piment doux, stabilisant : triphosphates, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant : carmin, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium, eau, sel.

Traces possibles de **lait**.

\*Origine viande : UE 15.

### VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit égoutté

Energie	820	kJ
	198	kcal
Matières grasses	16	g
dont acides gras saturés	4,7	g
Glucides	1	g
dont sucres	< 0,5	g
Protéines	12	g
Sel	1,70	g

### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

### MODE D'EMPLOI à la casserole

Réchauffer les saucisses en les plongeant dans de l'eau frémissante pendant 5 minutes. Ne pas faire bouillir.

### CARACTERISTIQUES

<u>Allergènes</u> :	Blé et dérivés de blé, selon la réglementation européenne.
<u>OGM</u> :	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
<u>Ionisation</u> :	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<u>Pesticides, métaux lourds</u> :	Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.
<u>Microbiologie</u> :	Norme AFNOR NF V08-408 : test de stabilité réalisé sur 3 récipients de chaque lot avec mise à l'étuve pendant 7 jours, à Température ambiante et à 37°C (à 55°C à titre indicatif). => Absence de bombage et variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.