

Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien 22/08/2016 7154 - V6	FICHE TECHNIQUE	
	CHOUCROUTE BRASSERIE	

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Choucroute lardons

Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DLUO
3112940004455	5/1	4100 g	16 à 20	3 ans

INGREDIENTS

Choucroute, eau, saindoux, vin blanc, lardons 1,6% (poitrine de porc, sel, sucre, acidifiant : E326-E262, antioxydants : E301, conservateur : E250), sel, poivre, baies de genièvre.

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit

Energie	139	kJ kcal
	34	
Matières grasses	2,6	g
dont acides gras saturés	1,0	g
Glucides	0,3	g
dont sucres	0,1	g
Protéines	0,5	g
Sel	1,4	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 la boîte ouverte au bain-marie 30 minutes ou verser le contenu dans un récipient et réchauffer à feu doux.

CARACTERISTIQUES

<u>Allergènes</u> :	Pas d'allergènes 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.

REGLEMENTATION

Conforme à la décision n° 50 du CTCPA.