

SAUCISSES DE STRASBOURG

Ce produit est cuisiné :

- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Sans arôme artificiel



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Saucisse de Strasbourg
Code produit	7215
Gamme	Plats cuisinés
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g
Poids Net égoutté	2100 g

Liste des Ingrédients	Saucisses fumées [viande de porc (origine : France), eau, plasma de porc, gras de porc, sel, piment doux, stabilisant : triphosphates, sirop de glucose, protéines de lait, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique], eau, sel. Ce produit peut contenir des traces de blé
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE SAUCISSES	
Adultes	80 environ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	6,1- 6,6
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Produits laitiers et dérivés, selon la réglementation européenne
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Saucisses de porc fumées dans un jus légèrement salé.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

SAUCISSES DE STRASBOURG

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g de produit égoutté
Energie	953 kJ (230 kcal)
Matières grasses (g)	20
Dont acides gras saturés (g)	7.0
Glucides (g)	0.3
Dont sucres (g)	0.2
Protéines (g)	12
Sel (g)	1.6

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	850 Kg
GENCOD PRODUIT		3 017800 034286

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.

DISPONIBLE SUR TOUTE LA GAMME



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant de remonter notre filière. Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.