



ROUGAIL SAUCISSES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Rougail Saucisses
Code produit	7504
Gamme	Plats cuisinés
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4000 g

Liste des Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sauce : eau, concentré de tomates, huile d'olives, aromates, piment, arômes (dont dérivés de blé et d'orge), persil, sel, affermissant : chlorure de calcium. ▪ Haricots rouges et blancs réhydratés 27 % (dont affermissant : chlorure de calcium) ▪ Saucisses 23 % : viande de porc, eau, plasma de porc, sel, arôme (dont dérivés de blé), sirop de glucose, piment. ▪ Légumes : oignons, tomates, poivrons verts.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	14 (2 saucisses)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5.5 – 5.9
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

OGM :

Ionisation :

Pesticides, métaux lourds :

Gluten et dérivés de blé, selon la réglementation européenne

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de saucisses fumées accompagnées de haricots rouges et blancs, tomates, oignons e poivrons verts le tout dans une sauce tomatée légèrement épicée.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DLUO : 5 ans
Critères Microbiologiques	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours <p>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</p>



VALEURS NUTRITIONNELLES :

		Pour 100 g de produit	Pour 1 portion de 110g	% RNJ*
Valeurs énergétiques et nutritionnelles	Protéines (g)	7.7	21.9	44
	Glucides (g)	6.7	19.1	7
	Dont sucres (g)	1.7	4.8	5
	Lipides (g)	5.4	15.4	22
	Dont acides gras saturés (g)	2.2	6.3	31
	Fibres (g)	3.2	9.1	37
	Sodium (g)	0.34	0.97	40
	kilocalories	113	321	16
Kilojoules	470	1340		
Si affichage des % RNJ	*1 portion de ce produit contient (picto) des repères nutritionnels journaliers** * Pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique."			

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 gastronormes. 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		3 017 800 200 803

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.