

ANDOUILLE DE 1 KG SOUS VIDE**ANDOUILLE 1K NET**

Code article : 0908
EAN 13 : 3348580050044
Marque : Jean Floch
N° Agrément : 56.140.06 CEE
Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

L'andouille est une préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe et cuisson des éléments du tube digestif du porc, à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages)
Absence d'OGM selon les règlements 49/2000 et 50/2000.

Valeurs Chimiques

Humidité du produit dégraissé < 75 %
Matière grasse < 20 %
Sucres solubles totaux < 1 %

Etiquetage

ANDOUILLE 1K NET

Ingrédients : estomacs - chaudins et gras de porc - assaisonnement - arôme fumé - conservateur : E250 - enveloppe colorée.

Valeurs bactériologiques

Coliformes totaux < 1 000/g
Coliformes thermotolérants < 10/g
Staphylococcus coagulase + < 100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs < 30/g
Salmonelles : 0 dans 25 g

Conditionnement

Dimensions produits (mm) :
Poids Standard : oui
Poids Moyen : 1,000 kg
PCB : 12 - SPCB :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protides : 18 g
Lipides : 17 g
Glucides : traces
Valeur énergétique : 225 kcal ou 935 kj

Palettisation

Carton BERNARD - Jean Floch : (L)500 x (l)280 x (h)192 (mm)
7 couches de 6 cartons = 42 cartons
Palette : (L)1200 x (l)800 x (h)1500 (mm)

Conditions de conservation

DLC totale : 60 jours
Conservation entre 0 et 4°C
Consommer rapidement après ouverture

Date d'édition : 01/08/2002 Date de mise à jour : 15/07/2002

Service Commercial BERNARD - Jean Floch - B.P. 20111 - 56501 LOCMINE Cédex

Tél : 02 97 61 66 01 - Fax : 02 97 61 66 02 (RHD) - 02 97 44 28 42 (GMS - Industriels) - Web : www.jean-floch.com