

**ANDOUILLE DE VIRE DE 1,3 KG ENVIRON SOUS VIDE****ANDOUILLE VIRE**

Code article : 0907  
EAN 13 : 3348580050068  
Marque : Jean Floch  
N° Agrément : 56.140.06 CEE  
Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

L'andouille de Vire est une préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage sous boudruche, chaudin ou boyau naturel 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 VIRE**

Ingrédients : chaudins et estomacs de porc - assaisonnement - arôme fumé - embossée sous boyau naturel (origine : porc).  
Fumage au bois de hêtre.

**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 : non  
Poids Moyen : 1,250 kg  
PCB : 10 - SPCB :

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Protides : 18 g  
Lipides : 17 g  
Glucides : traces  
Valeur Energétique : 225 kcal

**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 : 42 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](http://www.jean-floch.com)