

10 ANDOUILLETES DE TROYES DE 160G ENVIRON SOUS VIDE**ANDOUILLETTE DE TROYES SV**

Code article : 0916
EAN 13 : 3348580050013
Marque : Jean Floch
N° Agrément : 56.140.06 CEE
Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

L'andouillette de Troyes est une préparation obtenue par assemblage ou mélange, embossage à la main ou à la machine sous boyau naturel de la matière première et cuisson (avant ou après assemblage), de chaudins complets et d'estomacs de porc découpés en lanières, 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 < 77 %
Matière grasse < 20 %
Sucres solubles totaux < 1 %

Etiquetage

10 ANDOUILLETES DE TROYES
PUR PORC S/V

Ingrédients : chaudins et estomacs de porc - oignons frais - assaisonnement - conservateur : sel nitrité.

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 : 1,500 kg
PCB : 8 - SPCB : 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protides : 18 g
Lipides : 18 g
Glucides : 0,5 g
Valeur Energétique : 236 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 : 23/07/2002

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