

20 BOUDINS ANTILLAIS DE 65G ENVIRON SOUS VIDE**BOUDIN ANTILLAIS 65 G S/V**

Code article : 1830
EAN 13 : 3348580050136
Marque : Jean Floch
N° Agrément : 56.140.06 CEE
Origine des viandes : Abattoir Bernard essentiellement

**Matières premières et élaboration**

Le boudin antillais est une préparation obtenue par mélange cuisson de sang et gras de 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 < 82 %
Lipides pour une HPD de 82 < 35 %

Etiquetage

20 BOUDINS ANTILLAIS
S/VIDE

Ingrédients : sang de porc - oignons frais - gras et couennes de porc - acidifiant : E326 - assaisonnement - poudre et protéine de lait - lactose - dextrose - chapelure - rhum - arôme naturel.

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 : 1,300 kg
PCB : 10 - SPCB : 20

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protides : 12 g
Lipides : 26 g
Glucides : 4 g
Valeur Energétique : 299 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 : 23 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