

10 BOUDINS BLANCS DE 130G ENVIRON SOUS VIDE**BOUDIN BLANC 130G S/VIDE**

Code article : 0454
EAN 13 : 3348580050129
Marque : Jean Floch
N° Agrément : 56.140.06 CEE
Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

Le boudin blanc est une préparation obtenue par broyage, mélange, embossage sous enveloppe et cuisson de maigre et de gras, 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**Etiquetage**

10 BOUDINS BLANCS 130G
S/VIDE

Ingrédients : viande et gras de porc - glace - viande de dinde - farine de blé - dextrose - fécule de pomme de terre - assaisonnement - alcools - protéine de lait - stabilisants E451, E450 - exhausteur de goût : glutamate - arômes et aromates - acidifiants : E326, E262.

Valeurs bactériologiques

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

Conditionnement

Dimensions produits (mm) :
Poids Standard : non
Poids Moyen : 1,300 kg
PCB : 10 - SPCB : 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protides : 8 g
Lipides : 20 g
Glucides : 5 g
Valeur Energétique : 232 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