

10 BOUDINS NOIRS AUX OIGNONS EN 130 G ENVIRON S/VIDE

BOUDIN NOIR 130G SV OIGN.

Code article : 0356

EAN 13 : 3348580050105

Marque : Jean Floch

N° Agrément : 56.140.06 CEE

Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

Le boudin noir 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**Etiquetage**

10 BOUDINS NOIRS OIGNONS

130G ENV S/VIDE

Ingrédients : sang de porc - oignons frais - gras et couennes de porc - acidifiants : E326, E262 - assaisonnement - lactose - protéine de lait - sucre - 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 : 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protides : 12 g

Lipides : 30 g

Glucides : 2 g

Valeur énergétique : 320 kcal ou 1324 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 : 23 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