

**10 BOUDINS NOIRS RECETTE CAMPAGNARDE DE 140G ENV. S/VIDE**

## BOUDIN REC.CAMPAGNARDE SV

Code article : 1824  
EAN 13 : 3348580050143  
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 S/VIDE  
RECETTE CAMPAGNARDE

Ingrédients : sang de porc - oignons frais - gras et couennes de porc - assaisonnement - lactose - protéine de lait - sucre - persil - 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 : 1,400 kg  
PCB : 10 - SPCB : 10

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Protides : 12 g  
Lipides : 27 g  
Glucides : 2 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](http://www.jean-floch.com)