

**CERVELAS PUR PORC DE 1 KG POUR RHD****CERVELAS R.H.D 1K NET**

Code article : 1864  
EAN 13 : 3348580056398  
Marque : Jean Floch  
N° Agrément : 56.140.06 CEE  
Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

Le cervelas pur porc est une préparation obtenue par broyage mélange et cuisson de maigre et de 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 %  
Matière grasse < 35 %  
Rapport collagène/Protides < 22 %  
Sucres solubles totaux < 2 %

**Etiquetage**

CERVELAS PP R.H.D  
POIDS NET 1K

Ingrédients : viande et gras de porc, viande de porc séparée mécaniquement, couenne, eau, plasma, dextrose, assaisonnement, arômes, stabilisants : E451, E450, acidifiants : E330, conservateurs : E250, E252, E300.

**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 : oui  
Poids Moyen : 1,000 kg  
PCB : 12 - SPCB :

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Protides : 12 g  
Lipides : 25 g  
Glucides : 1 g  
Valeur Énergétique : 277 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 : 60 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)