

**CHAIR PUR PORC SANS AJOUT DE SEL ET S/COLORANT S/VIDE**

CHAIR PP S/ADJ SEL S/V

Code article : 2067

EAN 13 : 3348580056862

Marque : Jean floch

N° Agrément : 56.010.01 CEE

Origine des viandes : Abattoir Bernard Essentiellement

**Matières premières et élaboration**

La chair pur porc est une préparation obtenue par broyage et mélange 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 &lt; 77 %

Matière grasse &lt; 40 %

Rapport collagène/Protides &lt; 22 %

Sucres solubles totaux &lt; 1 %

**Etiquetage**

CHAIR PP SANS ADJONCTION SEL

SANS COLORANT S/VIDE

Ingrédients : viande de porc - eau - poivre - lactose -

antioxygènes : E300, E316 - teneur en sodium non définie.

**Valeurs bactériologiques**

Escherichia coli &lt; 500/g

Staphylococcus coagulase + &lt; 500/g

Salmonelles : 0 dans 25 g

**Conditionnement**

Dimensions produits (mm) :

Poids Standard : non

Poids Moyen : 1,000 kg

PCB : 15 - SPCB :

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Protides : 16 g

Lipides : 22 g

Glucides : 1 g

Valeur Energétique : 266 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 : 14 jours

Conservation entre 0 et 4°C

Consommer rapidement après ouverture

Consommer après cuisson

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)