



## MUSEAU DE PORC VINAIGRETTE 2,3 KG

### DESCRIPTIF DU PRODUIT

**INGREDIENTS :** Museau de porc (58,7%), sauce vinaigrette, huile de colza, oignons frais, cornichons, moutarde de Meaux, vinaigre de vin, moutarde de Dijon, oignons grelots, persil, ciboulette, sel, cerfeuil, poivre.

### PORTIONS INDICATIVES MINIMUM RECOMMANDEES (en grammes)

Maternelles	Primaires	Adolescents / Adultes	Personnes Agées

### CONSERVATION

**Température de conservation :** entre 0°C et +4°C.  
**DLC départ usine :** 18 jours

#### CARACTERISTIQUES MICRO-BIOLOGIQUES

(selon l'arrêté du 21/12/1979)

Flore aérobique mésophile	< 300 000 / g
Coliformes totaux	< 1000 / g
Coliformes thermotolérants	< 10 / g
Staph. Aureus	< 100 / g
Sulfito-réducteurs	< 30 / g
Salmonelles	Abs dans 25 g

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

(selon le code des usages de la charcuterie)

pH	4 +/- 0,5
----	-----------

### RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

**Code informatique**  
91784

**Gencod**

**Gencod administratif**  
3399130001047

### CONDITIONNEMENT

**Poids pièce (kg) :** 2,3  
**Nombre pièces / UV :** 1  
**Poids net Uv (kg) :** 2,3

**Conditionnement :** Barquette sous atmosphère modifiée (50% CO<sub>2</sub>, 50 % N<sub>2</sub>)

date de mise à jour : 03/12/2003



CHARCUTERIES GOURMANDES - Z.I. La Rochette - 56120 JOSSELIN