

CERVELAS ALSACIEN 135 g



MARQUE : SODIPA
Code Produit : 513302
Gencod : 3 7001548 0209 9

Description :

Cervelas sans boyau, entaillés, garnis d'une tranche de fromage fondu à l'emmental et entourés d'une tranche de poitrine fumée, sans couenne, ni croquant. Produit surgelé, conditionné en vrac.

Origine : Viande de porc et bovine UE

Poids unitaire : 135 g

Dimensions : Longueur : 120 +/- 10 mm
Diamètre : 35 mm

Composition / Caractéristiques du Produit fini / Mode de mise en oeuvre

Composition : Cervelas : environ 77 %
Poitrine fumée : environ 15 %
Fromage fondu à l'emmental : environ 8 %

Ingrédients :

Cervelas (77%) : viande et gras de porc (51,9%), glace, viande et gras de bovins (18,9%), sel, lactose, plasma de porc, protéines de lait, épices et extrait d'épices naturelles, stabilisants : E450, E451 (dont 0,21% de P2O5), arôme naturel, antioxygène : E316, conservateur : E250, colorant : E120.

Poitrine fumée (15%) : poitrine de porc (85%), eau, sel, dextrose de blé, arôme fumé (0,17%), conservateurs : E252, E250, antioxygène : E301.

Fromage fondu à l'emmental (8%) : fromage (dont 40% emmental), beurre, protéines de lait, sels de fonte : E331, E452, sel, acide ascorbique : E200.

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux exigences des règlements CE 1829 et 1830/2003
Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE

Mode d'utilisation :

Cuisson sans décongélation.

Au four traditionnel : faire chauffer le four à 200°C (thermostat 6/7), laisser cuire pendant 20 à 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques

Valeurs moyennes pour 100 g de produit surgelé

Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique (kcal)	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)
1148	278	13.2	0.6	24.7

Taux de sodium : 1059 mg / 100 g

Taux de potassium : 179 mg / 100 g

Taux de calcium : 64,1 mg / 100 g

Caractéristiques microbiologiques

Critères (germes/g) (m)	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Salmonella	Listeria monocytogenes
Normes	< 500	< 500	Absence / 1g	< 100

Critères selon l'A.M. du 29.02.1996 m – Préparations à base de viande

Identification du produit fini / Conditionnement / Palettisation

- Numéro de lot : non
- Date de fabrication : oui
- N° fabricant :
- N° d'agrément sanitaire : FR 76.400.01 CE
- DLUO : 12 mois
- Température de conservation : -18°C.
- Un produit décongelé ne doit pas être recongelé
- Conditionnement : 37 pièces minimum / carton soit 5 kg net
- Palettisation : 90 cartons / palette

Mentions emballage : désignation, poids net, N° de lot, N° emballer, N° CEE, composition, conditions de conservation.
Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan - B.P.85 - 56303 PONTIVY Cédex

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires.
Valeurs moyennes, indications et photographies non contractuelles.