Sovipor
SOciété des VIandes du PORhoët
FR 56-257-01 CE
FR 22-241-01 CE

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 27/03/06

CHIPOLATAS DE DINDE SANS PORC CUITE SOUS VIDE Frais

Caractéristiques générales

Chair à saucisse à base de viande de dinde poussée sous boyau 19 mm, les chipolatas sont conditionnées sous vide et cuites à cœur au four.
Calibre 50g.

Ingrédients

Viande rouge de dinde sans peau	60 %
Gras de volaille	26 %
Eau, sel, dextrose, saccharose, stabilisants, E450, E451, E452, conservateur E262, colorant E162, E120, E160c, antioxygène E315, E316, épices, arômes naturels	14 %

Conditionnement

En poche sous-vide	carton

Microbiologie

Flore mésophile / g	300 000
Anaerobies sulfito- réducteurs / g	30
Coliformes totaux / g	1000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoques coagulase positive / g	100
Salmonelles / 25g	absence

Conservation

Température à cœur : comprise entre 0 et + 4°C

DLC : **2**1 jours

Siège social : Route de Ploërmel - 56 490 LA TRINITE PORHOËT
Tel : (0033) 2 97 93 95 19 - Fax : (0033) 2 97 93 96 96
Site : www.sovipor.com