

Salaison TARGE 69610 Grézieu le Marché	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI GAMME SAUCISSON SEC
---	---

PRODUIT	SAUCISSON aux FIGUES
Définition	Le saucisson sec est un produit cru, hâché, stabilisé par acidification et déshydratation. C'est un produit fermenté dont la saveur caractéristique apparaît progressivement en cours du séchage.
Composition	Viande de porc (origine : France), figues 10%, sel, lactose , dextrose, sucre, vin, ail, poivre, arôme naturel, boyau naturel de porc, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : E252, ferments. 150 gr de viande pour 100g de produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie : 1808 Kj/435Kcal – Matières grasses : 33 g dont acides gras saturés : 14 g – Glucides : 7.5 g dont sucres : 5.8 g – Protéines : 26 g – Sel : 4.3 g.
Déclaration d'allergènes	Lactose
Caractéristiques	- Origine France pour les viandes -Le produit est une pièce entière de forme cylindrique d'une longueur d'environ 20 cm+/- et de diamètre d'environ 5 cm. - Poids du produit fini : 200g environ
Durée de vie	DLUO de 60 jours départ usine
Conditionnement	Par 10 , poids variable
Conservation	A conserver entre 4 et 20°C. A garder à l'abri de l'humidité. Produit sujet à dessiccation

Salaison TARGE
69610 Grézieu le Marché

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI
GAMME SAUCISSON SEC