

PRODUIT	SAUCISSON CAMPAGNE
Définition	Le saucisson sec est un produit cru, hâché, stabilisé par acidification et déshydratation. C'est un produit fermenté dont la flaveur caractéristique apparaît progressivement en cours du séchage.
Composition	Viande de porc (origine : France), sel, lactose , sucre, dextrose, vin, ail, poivre , antioxygène : acide ascorbique, conservateur :E252, ferments lactiques, boyau naturel de porc 165 gr de viande pour 100g de produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie : 1731 Kj/416 Kcal – Matières grasses : 32 g dont acides gras saturés : 14 g – Glucides : 1.8 g dont sucres : 1.2 g – Protéines : 31 g – Sel : 5.2 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 4 cm. - Poids du produit fini : entre 180 et 200g. environ
Durée de vie	DLUO de 60 jours départ usine
Conditionnement	Par 10 , poids fixe
Conservation	A conserver entre 4 et 20°C. A garder à l'abri de l'air de l'humidité et de la lumière. Produit sujet à

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

	dessiccation
--	--------------