

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

PRODUIT	SAUCISSON aux NOIX
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), noix 5%, sel, lactose , dextrose, sucre, vin, ail, poivre, arôme naturel, boyau naturel de porc, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : E252, ferments lactiques . 170 gr de viande pour 100g de produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie : 1644 Kj/396 Kcal – Matières grasses : 30 g dont acides gras saturés : 12 g – Glucides : 2.3 g dont sucres : 0.1 g – Protéines : 27 g – Sel : 3.8 g.
Déclaration d'allergènes	Lactose, noix
Caractéristiques	- Origine France pour les viandes -Le produit est une pièce entière de forme cylindrique d'une longueur d'environ 25 cm+/- et de diamètre d'environ 5 cm. - Poids du produit fini : 260g environ
Durée de vie	DLUO de 60 jours départ usine
Conditionnement	Selon client, 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