

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

PRODUIT	SAUCISSE ESCARGOT
Définition	La saucisse sèche 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 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Viande de porc (origine : France), sel, lactose , sucre, dextrose, vin, ail, poivre, arôme naturel , boyau naturel de porc antioxydant : acide ascorbique, conservateur : salpêtre (E252), ferments lactiques. 180g gr de viande pour 100g de produit fini Energie : 1618 Kj/389 Kcal – Matières grasses : 29 g dont acides gras saturés : 12 g – Glucides : 1 g dont sucres : < 0.5 g – Protéines : 31 g – Sel : 5 g
Déclaration d'allergènes	Lactose
Caractéristiques Durée de vie Conditionnement	- Origine France pour les viandes -Le produit est une pièce entière enroulée (escargot) - Poids du produit fini : entre 1 et 1.6 Kg DLUO de 60 jours départ usine Selon client , poids variable
	A conserver entre 4 et 20°C. A garder à l'abri de

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

Conservation	l'air de l'humidité et de la lumière. Produit sujet à dessiccation
---------------------	--