

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

PRODUIT	ROSETTE
Définition	Le saucisson sec est un produit cru, haché, 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 Déclaration d'allergènes Caractéristiques	Viande de porc (origine : France), sel, lactose, sucre, dextrose, vin, ail, poivre, arôme naturel, boyau naturel de porc antioxydant : acide ascorbique, conservateur : E252, ferments lactiques. 158 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 : 4.9 g Lactose - Origine France pour les viandes -Le produit est une pièce entière de forme cylindrique (forme et poids irréguliers) - Poids du produit fini : environ 2.2 Kg - Ce produit existe en 500 g , 800gr et 1.20Kg
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