



# Cervelas



Préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre et gras de porc.

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Cervelas
<b>Composition:</b>	Viande et gras de porc, couenne, sel, plasma de porc, stabilisant: E451, exhausteur de gout : E621, acidifiant: E575, sucre, dextrose, arômes, anti-oxygène : E316, arôme de fumée, épices, plantes aromatiques, conservateur: sel nitrité
<b>DLC commercial:</b>	TRAD: 15 jours
<b>Description:</b>	Le cervelas se présente sous forme d'une pâte homogène, sous enveloppe cylindrique.

## SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>OGM</b>	Absence d'ingrédients issus d'OGM
<b>Allergènes</b>	Aucun allergène majeur

## USAGE

<b>Température de conservation</b>	Produit à conserver entre 0 et 4°C
<b>Utilisation prévisible attendue</b>	A consommer en l'état

## CARACTERISTIQUES

<b>Chimiques</b>	Lipides / HPD	
	Sucres Solubles Totaux	
	Rapport collagène/protide	
	Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 82%
<b>Microbiologiques</b>	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogene	: Absence / 25g
	E coli	: <100 germes / g
<b>Nutritionnelles</b>	<i>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</i>	
	Valeur énergétique(KJ)	<b>1089</b>
	Valeur énergétique(Kcal)	<b>263</b>
	Matières grasses (g)	<b>24</b>
	dont acides gras saturés (g)	<b>9,2</b>
	Glucides (g)	<b>0,8</b>
	dont sucres (g)	<b>0</b>
	Proteines (g)	<b>11</b>
	Sel (g)	<b>2,7</b>



# Cervelas



Exemple d'étiquette

## CONDITIONNEMENT

### RAYON LS

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>Code EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

### RAYON TRAD

<b>Dénomination:</b>	Cervelas droit 1,2kg environ
<b>PLU:</b>	172
<b>Code EAN:</b>	2740439
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	
<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	