

PRODUIT

Dénomination:	Boudin noir cocktail	
Composition:	Sang, gras et maigre de porc Français, oignons 30 %, couenne, sel, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, dextrose, arômes naturels. Boyaux naturel de mouton	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	
Description:	Le boudin noir se présente sous forme d'une pâte de sang de forme cylindrique dans lequel sont répartis les différents ingrédients. Il est enveloppé dans un boyau naturel d'un longueur d'environ 4 cm (+/- 1 cm). Poids moyen 20g l'unité.	



Préparation obtenue par mélange et cuisson de sang et gras de porc.

CARACTERISTIQUES

Chimiques Critères définis par le code des usages de la charcuterie	Lipides	: ≤ 25%
	Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 80%

Microbiologiques	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogene	: Absence / 25g
	E coli	: <100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	Aucun allergènes majeurs Peut contenir des traces de moutarde, céréales et dérivés contenant du gluten, œuf, lait et dérivés

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer en l'état A consommer après cuisson

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1186
Valeur énergétique(Kcal)	285
Matières grasses (g)	21
dont acides gras saturés (g)	7,9
Glucides (g)	9,4
dont sucres (g)	5,5
Proteines (g)	14
Sel (g)	1,4





RAYON TRAD

Dénomination: Boudin noir cocktail 2x600g sous atmosphère protectrice
PLU: 437
Code EAN: 2740419

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Boudin noir cocktail sous atmosphère protectrice 300g
PLU: 1437
Code EAN: 3 329 050 001 957

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

