

PRODUIT

Dénomination:	Cervelas
Composition:	Viande et gras de porc Français, couenne de porc, plasma de porc, sel, arômes, sucre, dextrose, arômes de fumée, épices, plantes aromatiques, colorant: carmin de cochenille
DLC commercial:	LS : TRAD: 15 jours VRAC:
Description:	Le cervelas se présente sous forme d'une pâte homogène, sous enveloppe cylindrique.



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

CARACTERISTIQUES

Chimiques Critères définis par le code des usages de la charcuterie	Lipides	: ≤ 30%
	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 1%
	Rapport collagène/protide	: ≤ 20%
	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	Sulfites

USAGE

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

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1089
Valeur énergétique(Kcal)	263
Matières grasses (g)	24
dont acides gras saturés (g)	9,2
Glucides (g)	0,8
dont sucres (g)	0
Proteines (g)	11
Sel (g)	2,7



RAYON TRAD

Dénomination: Cervelas droit 1,2kg environ sous atmosphère protectrice
PLU: 172
Code EAN: 2740439

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:
PLU:
Code EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

