

CHUTE DE RÔTI A L'ANCIENNE

PRODUIT

Dénomination:	Chute de rôti à l'ancienne	
Composition:	Longe ou épaule de porc origine UE, assaisonnement (sel, ail, épices, vinaigre d'alcool)	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	
	VRAC:	
Description:	Les chutes de rôti à l'ancienne se présentent sous forme d'un bloc à trancher. Sa texture est moelleuse et fibreuse.	



Les chutes de rôti à l'ancienne sont préparées à partir d'épaule de porc assaisonnée et cuite.

CARACTERISTIQUES

Chimiques Critères définis par le code des usages de la charcuterie	HPD	: ≤ 78%
	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 3,5%
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 allergène majeur

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	769
Valeur énergétique(Kcal)	190
Matières grasses (g)	8,7
dont acides gras saturés (g)	3,4
Glucides (g)	0,9
dont sucres (g)	0,7
Protéines (g)	27
Sel (g)	0,75

USAGE

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



CHUTE DE RÔTI A L'ANCIENNE

RAYON TRAD

Dénomination:	
PLU:	
Code EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Chute de rôti conditionné sous atmosphère protectrice
PLU:	799
Code EAN:	2 440 543

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

