

PRODUIT

Dénomination:	Chair à saucisse	
Composition:	Maigre et gras de porc Français, sel, dextrose, antioxydant: acide ascorbique, poivre et extrait naturel de poivre, ail, muscade, conservateur: nitrate de potassium, colorants: carmin de cochenille et extrait de paprika.	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	7 jours
Description:	La chair à saucisse se présente sous forme d'un hachage avec un grains de gras fin (environ 4mm) non embossée. Elle sert généralement de garniture pour légume (tomates, courgettes...)	



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

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Lipides	: ≤ 40%
Sucres Solubles Totaux	: ≤ 1%
Rapport collagène/protide	: ≤ 22%
Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 77%

Microbiologiques

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

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	Aucun allergène majeur

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer cuit à cœur

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1283
Valeur énergétique(Kcal)	310
Matières grasses (g)	28
dont acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	1,5
dont sucres (g)	1,3
Protéines (g)	13
Sel (g)	1,7



RAYON TRAD

Dénomination:	Chair à saucisses sous vide environ 2kg
PLU:	974
Code EAN:	2740479

Dénomination:	Chair à saucisses en poche de 5kg
PLU:	174
CODE EAN:	2740480

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Chair à saucisses 500g sous vide
PLU:	840
Code EAN:	3 329 050 004 200

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

