

# FARCI POITEVIN CUIT AU BOUILLON BOULE 2KG

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Farci Poitevin cuit au bouillon boule 2 kg	
<b>Composition:</b>	Choux, poireaux, OEUF, maigre et gras de porc, épinard, bouillon, chapelure (BLE), féculé de pomme de terre, oignon, oseille, assaisonnement : arômes, sel, épices	
<b>DLC commercial:</b>	LS :	15 jours
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	7 jours
<b>Description:</b>	Le farci Poitevin se présente sous forme d'une boule tranchable constitué d'une farce moulée dans des feuilles de chou et cuite au bouillon dans laquelle se détachent des marquants de viande et gras de porc. il peut être consommé chaud ou froid.	



Produit obtenu par rissolage et cuisson dans la graisse de porc de morceaux de poitrine.

## CARACTERISTIQUES

### Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie


### Microbiologiques

Staphylocoques	:<100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogénésés	: Absence / 25g
E coli	:<100 germes / g
ASR	:<30 germes / g

## SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>OGM</b>	Absence d'ingrédients issus d'OGM
<b>Allergènes</b>	céréale et dérivés contenant du gluten, Œufs

## USAGE

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

## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	<b>517</b>
Valeur énergétique(Kcal)	<b>124</b>
Matières grasses (g)	<b>6,6</b>
dont acides gras saturés (g)	<b>2,5</b>
Glucides (g)	<b>9,4</b>
dont sucres (g)	<b>1,9</b>
Protéines (g)	<b>5,7</b>
Sel (g)	<b>1,2</b>
Fibres (g)	<b>2</b>



# FARCI POITEVIN CUIT AU BOUILLON BOULE 2KG

## RAYON TRAD

**Dénomination:** Farci poitevin boule 2 kg sous vide

**PLU:** 361

**Code EAN:** 2727072

**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:**

