

PRODUIT

Dénomination:	Gros rillon						
Composition:	Poitrine de porc Français confite dans la graisse, assaisonnement (sel, épices et arômes, ail), colorant: caramel ordinaireel.						
DLC commercial:	<table border="1"> <tr> <td>LS :</td> <td>18 jours</td> </tr> <tr> <td>TRAD:</td> <td>15 jours</td> </tr> <tr> <td>VRAC:</td> <td>7 jours</td> </tr> </table>	LS :	18 jours	TRAD:	15 jours	VRAC:	7 jours
LS :	18 jours						
TRAD:	15 jours						
VRAC:	7 jours						
Description:	Le gros rillon se présente sous forme d'un morceau de viande couleur jaune caramel.						



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	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 0,5%
Microbiologiques	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogénésés	: 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 en l'état

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1242
Valeur énergétique(Kcal)	299
Matières grasses (g)	23
dont acides gras saturés (g)	9,4
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	23
Sel (g)	0,8



RAYON TRAD

Dénomination: Gros rillon en barquette de 1,4kg sous atmosphère protectrice
PLU: 956
Code EAN: 2740427

Dénomination: Gros rillon en vrac
PLU: 156
CODE EAN: 2740428

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Gros rillon x2 pièces sous atmosphère protectrice
PLU: 756
Code EAN: 2 440 514

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

Dénomination:
PLU:
CODE EAN:

