

PRODUIT

Dénomination:	Gros rillon cocktail	
Composition:	Viande de porc Français confite dans la graisse, assaisonnement (sel, épices et aromates, ail), colorant: caramel ordinaire	
DLC commercial:	LS :	18 jours
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	
Description:	Le gros rillon se présente sous forme d'un morceau de viande couleur jaune caramel. Sa taille moyenne est d'environ 10mm*10mm*25mm	



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



GROS RILLON COCKTAIL

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Gros rillon cocktail 250g poids fixe sous atmosphère protectrice

PLU: 1157

Code EAN: 3 329 050 001 964

RAYON TRAD

Dénomination: Gros rillon cocktail sous atmosphère protectrice 2 x 600g env

PLU: 157

Code EAN: 2740429

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

