

JARRETON CUIT AU BOUILLON

PRODUIT

Dénomination:	Jarreton cuit au bouillon
Composition:	Jarret de porc Français, bouillon (eau, oignon, sel, épices, arômes), conservateur : sel nitrité
DLC commercial:	LS : TRAD: 15 jours VRAC: 7 jours
Description:	Le jarretons se présente sous forme d'un petit jarret avant du porc. Il est cuit dans un bouillon aromatisé.



Produit préparé à partir de jarrets de porc FRANCAIS traités en salaison puis cuits au bouillon.

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Sucres Solubles Totaux : ≤ 2,5%

Humidité du produit dégraissé (HPD) : ≤ 75%

Microbiologiques

Staphylocoques : <100 germes / g

Salmonelles : Absence / 25g

Listeria monocytogene : Absence / 25g

E coli : <100 germes / g

ASR : <30 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	Cuisson avant consommation

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	715
Valeur énergétique(Kcal)	171
Matières grasses (g)	8,3
dont acides gras saturés (g)	2,6
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	24
Sel (g)	0,78



JARRETON CUIT AU BOUILLON



RAYON TRAD

Dénomination: Jarreton cuit x4 sous atmosphère protectrice

PLU: 1218

Code EAN: 2740460

Dénomination: Jarreton cuit Vrac

PLU: 679

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:

