

OREILLE CUITE AU BOUILLON

PRODUIT

Dénomination:

Oreille cuite au bouillon

Composition:

Oreille de porc Français cuite au bouillon: eau, oignon, sel, ail, épices, aromates

DLC commercial:

LS : 15 jours

TRAD: 15 jours

VRAC:

Description:

Produit préparé à partir d'oreille de porc cuite au bouillon



L'oreille cuite se présente sous sa forme caractéristique de sa dénomination de vente

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Microbiologiques

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

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation

Produit non ionisé

OGM

Absence d'ingrédients issus d'OGM

Allergènes

Absence d'allergène

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	557
Valeur énergétique(Kcal)	134
Matières grasses (g)	8,4
dont acides gras saturés (g)	3
Glucides (g)	1,5
dont sucres (g)	0,8
Protéines (g)	13
Sel (g)	1,6

USAGE

Température de conservation

Produit à conserver entre 0 et 4°C

Utilisation prévisible attendue

A consommer en l'état



OREILLE CUITE AU BOUILLON

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:

Oreille de porc cuite au bouillon x1 pièce sous vide

PLU:

797

Code EAN:

2 440 534

RAYON TRAD

Dénomination:

Oreille cuite au bouillon par 2x3 pièces sous
atmosphère protectrice

PLU:

196

Code EAN:

2740451

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:

