

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Rate cuite	
<b>Composition:</b>	Rate de porc français confite dans la graisse de porc, sel, poivre, épices	
<b>DLC commercial:</b>	LS :	
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	
<b>Description:</b>		



## 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 monocytogene	: Absence / 25g
E coli	: <100 germes / g

## SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>OGM</b>	Absence d'ingrédients issus d'OGM
<b>Allergènes</b>	Aucun allergène majeur

## USAGE

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

## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	<b>601</b>
Valeur énergétique(Kcal)	<b>154</b>
Matières grasses (g)	<b>0,2</b>
dont acides gras saturés (g)	<b>1,4</b>
Glucides (g)	<b>0</b>
dont sucres (g)	<b>0</b>
Proteines (g)	<b>29</b>
Sel (g)	<b>0,4</b>



## CONDITIONNEMENT

### RAYON LS

**Dénomination:**

Morceau de poitrine d'environ 400g conditionné sous vide

**PLU:**

758

**Code EAN:**

### RAYON TRAD

**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:**

**Dénomination:**

**PLU:**

**CODE EAN:**

