

PRODUIT

Dénomination:	Rognon de porc confit
Composition:	Viande et gras de porc français, bouillon (eau, sel, oignons, ail, épices, arômes), conservateur: sel nitrité, épice, colorant: caramel ordinaire
DLC commercial:	LS : TRAD: 15 jours VRAC:
Description:	Rognon de porc Français cuit dans la graisse de porc français, sel, poivre, épices, ail, colorant: caramel ordinaire



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

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	Aucun allergène majeur

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	819
Valeur énergétique(Kcal)	195
Matières grasses (g)	6,5
dont acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	34
Sel (g)	0,62

USAGE

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



RAYON TRAD

Dénomination:	Rognon cuit par 10 pièces sous vide
PLU:	310
Code EAN:	2700088

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Rillettes supérieures pot 230g sous atmosphère protectrice
PLU:	737
Code EAN:	3 329 050 002 169

Dénomination:	Rognons de porc confits x 4 pièces
PLU:	309
CODE EAN:	2 627 011

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

