

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Rôti à l'ancienne
<b>Composition:</b>	Longe filet de porc Français, bouillon de porc naturel, assaisonnement (sel, ail, épices, vinaigre d'alcool), colorant: caramel ordinaire
<b>DLC commercial:</b>	LS : 15 jours TRAD: 15 jours VRAC:
<b>Description:</b>	Le rôti à l'ancienne se présente sous forme d'un bloc à trancher. Sa texture est moelleuse et fibreuse.



Le rôti à l'ancienne est préparé à partir de la longe (filet) de porc assaisonnée et cuite.

## CARACTERISTIQUES

<b>Chimiques</b> Critères définis par le code des usages de la charcuterie	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 78%
	HPD	: ≤ 3,5%
<b>Microbiologiques</b>	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

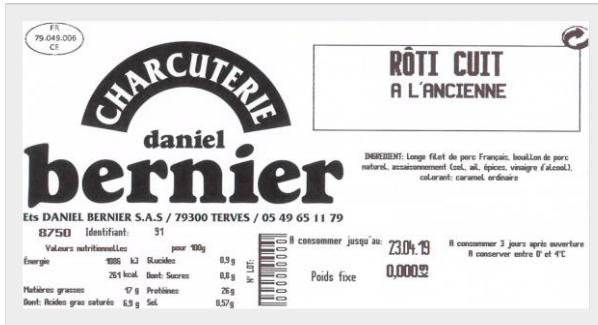
<b>Température de conservation</b>	Produit à conserver entre 0 et 4°C
<b>Utilisation prévisible attendue</b>	A consommer en l'état

## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	<b>1086</b>
Valeur énergétique(Kcal)	<b>261</b>
Matières grasses (g)	<b>17</b>
dont acides gras saturés (g)	<b>6,9</b>
Glucides (g)	<b>0,9</b>
dont sucres (g)	<b>0,8</b>
Proteines (g)	<b>26</b>
Sel (g)	<b>0,57</b>





CONDITIONNEMENT	
RAYON LS	
<b>Dénomination:</b>	Rôti cuit à l'ancienne 5 tranches sous vide
<b>PLU:</b>	750
<b>Code EAN:</b>	2 440 508

RAYON TRAD	
<b>Dénomination:</b>	Rôti cuit à l'ancienne morceau sous vide d'environ 2,5kg
<b>PLU:</b>	950
<b>Code EAN:</b>	2740422

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

<b>Dénomination:</b>	
<b>PLU:</b>	
<b>CODE EAN:</b>	

