

PRODUIT

Dénomination:	Rôti saumuré
Composition:	Longe de filet de porc Français, ail, sel, arômes naturels de poivre, dextrose, stabilisant: E451, E450, arômes naturels, conservateur: sel nitrité, arôme, antioxydant: E301
DLC commercial:	LS : 15 jours TRAD: 15 jours VRAC:
Description:	Le rôti saumuré se présente sous forme d'un bloc à trancher ou de tranches, de tenu suffisante, de couleur rose. Le goût de salaison n'est pas masqué par un assaisonnement trop intense. Sa texture est moelleuse et fibreuse.



Le rôti saumuré est préparé à partir de filet de porc traité en salaison, assaisonnée et cuit.

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Sucres Solubles Totaux	: ≤ 0,2%
Phosphates ajoutés	: ≤ 2,5%

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

USAGE

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

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	660
Valeur énergétique(Kcal)	158
Matières grasses (g)	7,9
dont acides gras saturés (g)	3,2
Glucides (g)	1,6
dont sucres (g)	1,6
Protéines (g)	20
Sel (g)	2,4



RAYON TRAD

Dénomination:	Rôti filet saumuré cuit au four pièce environ 3kg
PLU:	152
Code EAN:	2740424

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Rôti cuit saumuré par 3 tranches sous vide
PLU:	749
Code EAN:	2 440 562

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

