

PRODUIT

Dénomination:	Tripes au vin blanc	
Composition:	Panse de bœuf française, carottes, couenne de porc, oignons, vin blanc 3%, gélatine bovine, sel, eau de vie 1%, épices	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	15 jours
	VRAC:	7 jours
Description:	Il se présente sous forme de morceaux d'estomac, mélanger aux carottes dans une gelée ferme accomodés de vin blanc	



Préparation obtenue par broyage, cuisson, dans une sauce gélatineuse assaisonnée, de panse de bœuf et couenne de porc.

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Les substances animales égoûtées représentent au maximum, 55% de la masse nette total annoncée. La couenne représente au maximum, 30% des substances animales égoûtées.

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

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer après cuisson

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	497
Valeur énergétique(Kcal)	111
Matières grasses (g)	3,7
dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	1,7
dont sucres (g)	1,1
Proteines (g)	16
Sel (g)	1,3



TRIPES AU VIN BLANC

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Tripe au vin blanc tranche de 500g sous vide

PLU: 842

Code EAN: 2440544

RAYON TRAD

Dénomination: Tripe au vin blanc terrine de 2,3kg sous vide

PLU: 142

Code EAN: 2740415

Dénomination: Tripe au vin blanc daubière de 7kg sous atmosphère protectrice

PLU: 830

CODE EAN:

Dénomination: Tripe au vin blanc daubière de 25kg

PLU: 829

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:

