



## Chorizo pur porc doux 250 g

Marque : SALAISONS JOUVIN

Référence : 37 656

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Sous atmosphère. Cru. Viande de porc, épices : piment, sel. Boyau naturel de porc.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Chorizo pur porc doux
<b>Type de produit</b>	Frais - Non portionné
<b>Conservation</b>	+0 À +5° C
<b>Etat</b>	Sec
<b>Durée de vie</b>	60 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Sac par Colis : 40 de 0,25 kg.
<b>Code douanier</b>	16010099
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 60.463.013 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Danemark - Luxembourg - Allemagne - Suède - Rép. tchèque - Autriche - Royaume-Uni - Hongrie - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Pologne - Portugal - Espagne - Grèce

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Maigre de porc, gras de porc, sel, LACTOSE, piment 2%, dextrose, épices et extraits d'épices. Ferments. Conservateurs: E301-E250. Boyau naturel de porc. Conservateur de l'enveloppe : E02
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans alcool , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Lait

### Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Défaire de son emballage avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud.



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
495	2 045	46	17	3,2	2,6	0,01	17	3,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,37	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	98	Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	40 à 50	4/20 max

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques chimiques** HPD < 54%  
Lipides < 35%  
C/P < 25%  
Sucres < 3%  
NaCl < 5%  
Nitrates < 250 mg/kg  
Nitrites < 50 mg/kg

**Critères bactériologiques** Entérobactéries présumées à 30°C <1000 UFC/g.  
Staphylocoques à coagulase positive 37°C <500 UFC/g  
Salmonella spp : absence / 25g  
Listeria monocytogenes : <100 UFC/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sac	0,25	1	Sac		
Pièce unit		1	Sac		
kg		4	Sac		
Colis		40	Sac	410 x 295 x 185	
Couche		240	Sac		
Palette		1 680	Sac		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.