



Chipolata VPF 60 g env. Bleu-Blanc-Cœur

Référence : 178 695



Centre



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous atmosphère. Crue. Viande de porc, boyau naturel de mouton. Barquette de 18 pièces soit 1,08 kg.
Dénomination réglementaire :	CHIPOLATA NATURE 60G
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Cru
Durée de vie	10 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 10,8 de 1 kg.
Disponibilité	Toute France
Code douanier	16010010
Estampille sanitaire	FR 28.111.020 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Centre est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts**
- Les porcs Bleu-Blanc-Cœur reçoivent une alimentation à base de céréales et de graines de lin. Bien nourris et en bonne santé, ils produisent une viande de qualité, tendre et savoureuse

Composition

Liste des ingrédients Viande de porc (92%), sel, sirop de glucose, épices, acidifiant : acétate de sodium, arômes naturels, antioxydant : érythorbate de sodium. Boyaux naturels de mouton.

Absence de composants spécifiques Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous vide avant utilisation, à poêler ou à griller

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							
230	955	18	6,7	0,01	0,01	0,01	17	1,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		0,94		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		92		Plat protidique P/L < ou = 1				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		120 a 180		2/20 max				



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale: m = 1000000 ufc/g
	E. coli: m = 500 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive: m = 500 ufc/g
	Salmonelle: m = Abs/25g
	Listeria: m = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Barquette	1,08	1,08	kg	566 x 388 x 139	3467980053230
Colis	10,8	10,8	kg		
Couche	43,2	43,2	kg		
Palette	345,6	345,6	kg		

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