



Saucisse de Strasbourg pour hot dog 74 g

Référence : 213 384

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cuit. Longueur 23 cm. Viande de porc. Sachet de 14 pièces soit 1,036 kg env.
Dénomination réglementaire :	saucisse knack hot dog, frais
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +4° C
Etat	Cuit , Fumé
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 6 de 1,036 kg.
Code douanier	16010099
Estampille sanitaire	FR 76.400.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	viande de porc (81,2%), eau, sel, protéine de porc, arômes naturels, arôme, arôme de fumée, épices, saccharose, conservateur : E250
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Cuisson traditionnelle : sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique sans dépasser 70° C.
Mise en oeuvre 2	•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							
194	806	15	5,7	0,5	0,5	0,5	14	1,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,93	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	69	Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 150	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques HPD \leq 82% ;
lipides \leq 28% ;
C/P \leq 22% ; SST \leq 2% ;
sel \leq 2%

Caractéristiques physiques 74g +/-3g ; diamètre : 22 mm ; longueur : 23cm

Critères bactériologiques Listeria : M = 100 ufc/g à fin DLC
Flore aérobie 30°C : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
Entérobactéries : m = 50 ufc/g ; M = 500 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,965	Sachet		
Sachet	1,036	1	Sachet		3445420021759
Colis		6	Sachet	388 x 261 x 140	3445420021759
Couche	55,944	54	Sachet		
Palette	447,552	432	Sachet	1 200 x 800 x 1 270	

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