



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT			
Dénomination	Saucisson Sec de Savoie Pur Porc		
Composition	Ingrédients : Viande de porc, sel, dextrose, épices et aromates, lactose, conservateur : nitrate de potassium(E252), nitrite de sodium(E250), ferments, boyau naturel de porc. Quantité de viande à la mise en œuvre : 159 g pour 100 g de produit fini		
OGM	Absence de produits issus d'OGM		
Allergènes majeurs – liste officielle CEE	Les ingrédients ou composants suivants sont contenus dans la recette		
	Céréales contenant du gluten (dérivés)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés		X
	Œufs et produits à base d'œufs		X
	Poissons et produits à base de poissons		X
	Arachide et produits à base d'arachide		X
	Soja et produits à base de soja		X
	Lait et produits à base de lait	X Lactose	
	Fruits à coque et dérivés		X
	Céleri et produits à base de céleri		X
	Moutarde et produits à base de moutarde		X
	Graines de sésame et produits à base de sésame		X
	Sulfites de + de 10 ppm		X
Lupin		X	
Mollusques		X	
Origine des ingrédients	(traçabilité complète de la matière 1ère jusqu'au produit fini) Abattoirs agréés CEE – Transformateur agréé CEE		
Process de mise en œuvre	Réception matières premières – Hachage – Broyage – Egrainage – Mélange – Repos – Embossage – Etuvage – Séchage – Conditionnement.		
Critères Bactériologiques	Salmonelle : absence/25g – Listeria : <100g/g – E.Coll : <10/g		
DLUO :	45 jours garantis client Produit présenté nu		
Température produit à la livraison	Température de conservation conseillée < 18°C		
Estampille sanitaire	FR 74-043-01 CE		
Code emballeur	74 043 A		
Identification	Estampille sanitaire sur ficelle. Identification carton : libellé du produit/Numéro de lot/DLC/Ingrédients.		
Données UVC :			
Conditionnement	NU		
Poids net unitaire en kg	0,350		
Poids	variable		
Profondeur UVC en millimètres	160		
Largeur UVC en millimètres	60		
Hauteur UVC en millimètres	60		
Données logistiques : CONDITIONNEMENT PAR 12			
Dimension carton en mm	386 X 190 X 200		