



SAUCISSON DE LYON A CUIRE A L'ANCIENNE Code article 10625

FP 03-124
Indice 05

1 . ETIQUETAGE

1.1 Liste ingrédients selon règlement INCO 1169/2011

Cervelas de Lyon à l'ancienne OU Saucisson à cuire pur porc supérieur à l'ancienne OU Saucisson de Lyon à cuire à l'ancienne
Ingrédients : viande de porc, sel, **LACTOSE** et dextrose, épices, ail, antioxydant : E316, conservateur : E250. Boyau naturel de bœuf.
(103g de viande de porc mise en œuvre pour 100g de produit fini)
Traces éventuelles d'œufs, soja et fruits à coque.
Elaboré en France à partir de viandes de porc d'origine France.

1.2 Valeurs nutritionnelles moyenne (selon guide DG SANCO décembre 2012)

Valeurs énergétiques pour 100g :

988 kJ / 238 kcal

Valeurs nutritionnelles en g/100g :

Matières grasses : 18
dont acides gras saturés : 6,8
Glucides : 1,0
dont sucres : 1,0
Protéines : 18
Sel : 2,0



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

2.1 Présentation du produit

Produit conditionné sous vide.
Poids net : 1,4kg soit 4x350g

2.2 Process de fabrication

Produit pur porc obtenu par cutterage. La mûlée, caractérisée par un grain assez grossier, est ensuite embossée en boyau naturel.

2.3 Caractéristiques de conservation

A conserver entre 0°C et +4°C
A consommer rapidement après ouverture

Les conditions de conservations (DLC, température) sont apposées sur chaque unité de vente. Celles-ci ne s'appliquent pas une fois le produit ouvert.

Les conditions de conservation et d'utilisation (après ouverture) en collectivité, par un exploitant (ex : rayon traiteur) procédant à une manipulation du produit (ex : préparer, transformer, fractionner, découper) dépendent de leur étude HACCP.

2.4 Caractéristique microbiologiques

Critères de la FCD et règlement 2073/2005

Fiche de la FCD : 1,9

Flore aérobic 30°C (UFC/g)	: 10 000
Flore lactique	: A rechercher
Rapport Flore/Lactique (UFC/g)	: 10
Entérobactérie (UFC/g)	: 10 000
Staphylocoques coagulase+	: 500
Salmonella	: absence/25g
Listeria monocytogenes (UFC/g)	: 10

2.5 Caractéristiques physico-chimiques

Référence réglementaire : CDU 2016 fiche 4,2

HPD	: ≤ 75 %
Lipides rapportés à l'HPD de 75%	: ≤ 30 %
Rapport collagène/protides	: ≤ 18 %
SST rapportés à l'HPD de 75%	: ≤ 1 %

3. CONSEILS D'UTILISATION

➤ Se consomme après cuisson (environ 35 minutes dans une eau frémissante).

➤ Recette des Bistrots Lyonnais : faire cuire 35 minutes dans une eau frémissante (80 à 85°C). Tranchez et servez chaud, accompagnez de pommes de terre vapeur et une noisette de beurre.

➤ Recette beaujolaise : Faire cuire le saucisson au four, dans un plat à gratin. Arrosez à mi-hauteur de Beaujolais. Recouvrez le plat avec du papier aluminium. Laisser cuire 30 minutes. Arrosez régulièrement le saucisson, et en fin de cuisson, faites réduire le beaujolais avec une noisette de beurre. Nappez le saucisson.

4. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

4.1 OGM / Ionisation

Absence d'OGM et de produits dérivés d'OGM, absence de tout produit ionisé.

4.2 Code Emballeur

EMB 01249 B

4.3 Code d'Agrément Sanitaire

FRANCE 01 249 003 CE

4.4 DLC garantie entrepôt

25 jours