



COTES FUMÉES CUITES

Code article 10709

FP 03-80
Indice 04

1. ETIQUETAGE

1.1 Liste ingrédients selon règlement INCO 1169/2011

Côtes fumées cuites - catégorie choix

Ingrédients : carré détalonné, sel, sirop de glucose, stabilisants : E451, E450 ; arôme, antioxydant : E316, conservateur : E250.

Traces éventuelles d'œuf, lait, soja et fruits à coques

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 :

736 kJ / 176 kcal

Valeurs nutritionnelles en g/100g :

Matières grasses : 11

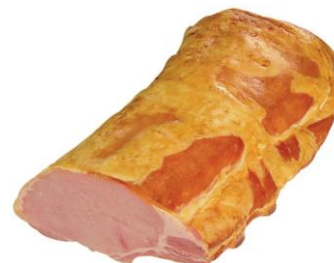
dont acides gras saturés : 4,5

Glucides : 0,6

dont sucres : 0,6

Protéines : 19

Sel : 2,2



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

2.1 Présentation du produit

Produit sous vide

2.2 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.

2.3 Caractéristique microbiologiques

Critères de la FCD et règlement 2073/2005

Fiche de la FCD : 1,3

Flore aérobie 30°C (UFC/g)	:	100 000
Entérobactéries (UFC/g)	:	50
Staphylocoques coagulase + (UFC/g)	:	100
Clostridium perfringens (UFC/g)	:	30
Salmonella	:	absence/25g
Listeria monocytogenes	:	absence/25g

2.4 Caractéristiques physico-chimiques

Référence réglementaire : CDU fiche 3,13

HPD	:	≤76%
SST	:	≤2,5%
Phosphates ajoutés	:	0,2%

3. CONSEILS D'UTILISATION

➤ Les côtes fumées peuvent se consommer chaudes dans les pôtées ou dans les choucroutes. Dans ce cas, réchauffer à la vapeur ou avec le chou, ou bien avec des lentilles.

➤ Les côtes fumées cuites peuvent être aussi consommées en l'état froid.

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

30 jours