



POITRINE ROULEE CUITE SUPERIEURE

Code article 10813

FP 03-93
Indice 04

1. ETIQUETAGE

1.1 Liste ingrédients selon règlement INCO 1169/2011

Poitrine roulée cuite supérieure

Ingrédients : poitrine de porc, sel, dextrose, antioxydant : E301, conservateur : E250.

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et fruits à coque

Elaboré en France à partir de viande de porc d'origine Union Européenne

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

Valeurs énergétiques pour 100g :

1025 kJ / 247 kcal

Valeurs nutritionnelles en g/100g :

Matières grasses : 19

dont acides gras saturés : 7,5

Glucides : 0,5

dont sucres : 0,5

Protéines : 19

Sel : 2,1



2. CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

2.1 Présentation du produit

Produit conditionné sous vide.

2.2 Process de fabrication

Produit obtenu à partir de poitrines avec couenne et cartilage. Les poitrines sont salées par barattage, roulées et mises sous filet. Elles sont ensuite cuites.

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 : 1,3

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

2.5 Caractéristiques physico-chimiques

Référence réglementaire : CDU fiche 3,14

HPD	:	≤ 75%
SST	:	≤ 1%

3. CONSEILS D'UTILISATION

➤ Les poitrines roulées doivent être débarrassées de leur filet avant d'être consommées.

➤ Se consomme froid, en entrée, accompagnée d'une salade verte.

➤ La poitrine roulée cuite peut aussi être utilisée comme accompagnement des plats de choucroute, les tranches étant réchauffées avec la charcuterie ou avec une raclette.

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