

	<b>SAUCISSES DE FRANCFORT</b> <b>Code article 10426</b>	FP 03-97 Indice 06
---	--	-----------------------

## 1. ETIQUETAGE

### 1.1 Liste ingrédients selon règlement INCO 1169/2011

Saucisses de Francfort

Ingrédients : viande de porc (71%), eau, gras de porc, sel, dextrose et sirop de glucose, protéines de **LAIT**, protéines de **SOJA**, épices et plantes aromatiques, protéines de sang de porc, stabilisants : E450, E452 ; arômes, acidifiant : E575, exhausteur de goût : E621, antioxydant : E316, conservateur : E250. Enveloppe (colorant : E160b).

Traces éventuelles d'œufs et fruits à coque

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

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

Valeurs énergétiques pour 100g :

1483 kJ / 359 kcal

Valeurs nutritionnelles en g/100g :

Matières grasses : 34

dont acides gras saturés : 13

Glucides : 1,0

dont sucres : 1,0

Protéines : 12

Sel : 1,9



## 2. CARACTERISTIQUES PRODUIT FINI

### 2.1 Présentation du produit

Produit conditionné sous vide

Poids net : 1 kg

### 2.2 Process de fabrication

Pâte fine à base de viande de porc embossée en boyau collagène. Les saucisses sont 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 : 1,6 Saucisses et saucissons cuits*

Flore aérobie 30°C (UFC/g)	:	10 000
Entérobactéries (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 2016 fiche 6,7*

HPD	:	≤82%
Lipides rapportés à l'HPD de 82%	:	≤35%
Rapport collagène / protéines	:	≤22%
SST rapportés à l'HPD de 82%	:	≤2%

## 3. CONSEILS D'UTILISATION

➤ Plonger les saucisses dans l'eau frémissante (non bouillante) pendant 5 minutes. Egoutter et servir.

➤ Des feuilletés apéritifs peuvent aussi être réalisés : les saucisses sont alors enroulées dans de la pâte feuilletée et le tout est passé environ 20 minutes au four.

## 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