

| | | |
|--|-------------------------------|--|
| Service Qualité Plats Cuisinés appertisés EUREDEN LONG LIFE 17/11/2022 7243 - V1 | FICHE TECHNIQUE |  |
| | SAUCISSES COCKTAIL | |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Saucisses cocktail fumées

| Gencod | Format | Poids net total | Poids net égoutté | Nombre de saucisses | DDM |
|---------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|-------|
| 3017800509586 | 4/4 OF | 800 g | 480 g | 55 environ | 4 ans |

INGREDIENTS

eau, saucisses fumées (viande de porc [origine : France], eau, plasma de porc, sel, gras de porc, piment doux, arôme naturel d'épices, stabilisant : triphosphates, gélifiants : gomme guar - gomme xanthane - carraghénanes, sirop de glucose, antioxydant : acide ascorbique), sel.

Traces de **blé** et de **lait**.

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g de produit égoutté

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Energie | 948 | kJ |
| | 229 | kcal |
| Matières grasses | 19 | g |
| dont acides gras saturés | 7,2 | g |
| Glucides | 1,1 | g |
| dont sucres | <0,5 | g |
| Fibres alimentaires | 0,8 | g |
| Protéines | 13 | g |
| Sel | 1,7 | g |

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer dans les 48 heures.

MODE D'EMPLOI à la casserole

Réchauffer les saucisses à la vapeur pendant 5 à 10 minutes ou en les plongeant dans de l'eau frémissante sans

CARACTERISTIQUES

| | |
|------------------------------------|---|
| <u>Allergènes</u> : | Aucun, selon la réglementation européenne |
| <u>OGM</u> : | Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié. |
| <u>Ionisation</u> : | Le produit n'a pas subi de traitement ionisant. |
| <u>Pesticides, métaux lourds</u> : | Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur. |
| <u>Microbiologie</u> : | Norme AFNOR NF V08-408 : test de stabilité réalisé sur 3 récipients de chaque lot avec mise à l'étuve pendant 7 jours, à Température ambiante et à 37°C (à 55°C à titre indicatif). |