


Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien  28/05/2020 6508-6509 - V2	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>SAUCISSES LENTILLES</b>	

### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Saucisses aux lentilles

Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DDM
3112940000440	1/2	420 g	1	4 ans
3112940000457	4/4	840 g	2	4 ans

### INGREDIENTS

Eau, lentilles réhydratées 30 %, saucisses fumées 17 % (viande séparée mécaniquement de dinde\*, eau, peau de dinde, viande de dinde\*, plasma de porc, gras et couenne de porc, amidon de pois, protéines de blé, viande de porc\*, sel, arôme naturel de poivre, stabilisant : triphosphates, coriandre, sirop de glucose, antioxydant : E300, arôme naturel d'ail, arôme naturel de muscade, conservateur : E250), concentré de tomates, oignon en poudre, sel, amidon transformé de maïs, arôme naturel de poivre, arôme naturel d'ail, sucre, affermissant : chlorure de calcium.

\* Origine : Union Européenne (UE 15)

Traces possibles de lait.

### VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit

Energie	424	kJ
	101	kcal
Matières grasses	3,9	g
dont acides gras saturés	1,2	g
Glucides	8,2	g
dont sucres	0,5	g
Protéines	7,0	g
Sel	0,99	g

### CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

### MODE D'EMPLOI

A la casserole :

Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire réchauffer 12 minutes \* à feu doux. \* 15 minutes pour le format 4/4.

### RECOMMANDATION

**Pour les enfants de moins de 4 ans, couper la saucisse dans le sens de la longueur, puis en tout petits morceaux, afin de prévenir les risques d'étouffement.**

### CARACTERISTIQUES

Allergènes :

Gluten et dérivés de blé selon la réglementation européenne.

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

Microbiologie :

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).  
=> Absence de bombage et variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.

### REGLEMENTATION

Conforme à la décision n° 96 du CTCPA.