

Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien 28/05/2020 7170-7173 - V4 (etiQ V3)	FICHE TECHNIQUE CHOUCRROUTE GARNIE	
---	--	--

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Choucroute garnie

Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DDM
3112940149897	1/2	400 g	1	3 ans
3112940149903	4/4	800 g	2	3 ans

INGREDIENTS

Choucroute 50 %, eau, saucisses et saucisson fumés 15 % (gras et couenne de porc, eau, viande séparée mécaniquement de dinde*, viande séparée mécaniquement de porc*, viande de porc*, amidon de pois, protéines de blé, plasma de porc, sel, stabilisant : E451, gélifiants : E407-E412-E415, arôme naturel de poivre, coriandre, sirop de glucose, colorant : extrait de paprika, arôme naturel d'ail, antioxydant : E300, arôme naturel de muscade, conservateur : E250), viande de porc traitée en salaison et précuite 6 % (viande de porc*, eau, sel, stabilisant : E451, gélifiant : E407a, conservateur : E250), saindoux, vin blanc, sel, antioxydant : E300, arôme naturel de poivre, baies de genièvre, grains de poivre. * Origine : Union Européenne (UE15). Traces possibles de lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit

Energie	285 69	kJ kcal
Matières grasses	4,8	g
dont acides gras saturés	1,6	g
Glucides	1,6	g
dont sucres	0,5	g
Protéines	3,7	g
Sel	1,2	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 à la casserole

Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire réchauffer 8 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

<u>Allergènes</u> :	Gluten et dérivés de blé 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). => Absence de bombage et variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.

REGLEMENTATION

Conforme à la décision n° 50 du CTCPA.