11777

Rosette

Description :

Rosette pur porc, embossée sous boyau naturel, issue du hachage de maigre et de gras de porc.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Calibre : 3 kg env.
Conditionnement – calibre : CT 2 PC 2.8 KG ENV.
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 5.600
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 60
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prête à trancher. A consommer sans la peau.

LES PLUS PRODUITS :

Prêt à trancher.
Sans polyphosphate ajouté, conformément à la réglementation en vigueur.
Boyau naturel reconstitué de porc.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
23.8	2	2	< 1	31.2	12.7	= 4.5	= 1800	= -	384	1593

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi **Classification** : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

Dénomination légale de vente : Rosette

INGREDIENTS :

Viande de porc, sel, lactose, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, vin, dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium, ferments. Susceptible de contenir : fruits à coque (Noisette). 131g de viande de porc mis en oeuvre pour l'élaboration de 100g de produit fini.

Provenance matière première carnée : UE 14
Mat. Première principale (origine) : Union Européenne des 14

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 29.10.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Conforme aux codes des usages de la charcuterie

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais
T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 18

Code EAN de l'UMC : 93369570603609

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 51.800 x l 27.600 x h 15
Longueur Palette en cm : 120.000
Largeur Palette en cm : 80.000
Hauteur Palette en cm : 180.000
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 11.000

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 69.238.010 CE
Nom du fournisseur : 100154 FRANCE SALAISONS
Code douanier : 16010091