

Sauté de Porc Fermier Label Rouge Sous-Vide**1 – CARACTERISTIQUES PRODUIT :****Description du produit :**

Epaule 4 D cubée issue de Porc Fermier Label Rouge.
Calibrage : morceaux désossés découpés de 50 Grammes +/-10%
Issue de porcs fermiers label rouge élevés en plein air (LA 19/88).
Porcs nés, élevés, abattu et découpés dans le Sud-Ouest de la France.

Déclaration d'allergène / OGM / ionisation

Absence d'allergènes conformément à la directive 2003/89/CE.
Absence d'OGM conformément au règlement 1829/2003/CE
Absence de traitement par ionisation

2 – CRITERES TECHNIQUE :**Critères Microbiologiques :**

Salmonelle :	Abs/10g	DLC :
Listéria :	Abs/25g	Abs/10g
Pseudomonas :	<100 000/g	< 100/g
Entérobactéries :	<10 000/g	< 1 000 000/g
		< 100 000/g

Caractéristiques physiques :

Aspect extérieur : joli, viande rouge

Conservation :

DLC expédition Fipso :	14 jrs / 10 jours résiduels garantis à réception
Température de conservation :	< 4°C
Température à cœur à réception :	< 4°C Tolérance +/- 1°C

Etiquetage :

Estampille sanitaire : 64 305 002
Numéro de lot
Nature du produit
DLC

Conditionnement :

Conditionnement : poche sous vide
Poids net par unité de conditionnement : Approx 2.500 Kgs

Date de la mise à jour : 05/03/19

VERIFICATEUR : Responsable de Production	APPROBATEUR : Directeur Commercial
Date : 05/03/19 Visa : 	Date : 05/03/2019 Visa : 