

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

Escalope coupées dans le jambon 4 D (désossé, découenné, dégraissé, dénervé) de Porc Fermier Label Rouge.

Calibrage : Pièce de 140 à 150 Grammes, épaisseur de 1 à 1.5 cm.

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

DLC :
Abs/10g
< 100/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 par 20 pièces.

Poids net par unité de conditionnement : Approx 2.900 Kgs

Date de la mise à jour : 05/03/19

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