Rôti de porc de porc sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Rôti de porc sous vide
Description:	Les rôtis de porc sont salés, mélangés avec un mélange d'épices, dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Viande de porc juteuse avec une saveur légèrement salée et épicée.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé
Durée de conservation:	Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage. Après ouverture, conserver au frais à une température maximale de 4°C et consommer dans les 2 jours.
3. UTILISATION	
Mode de préparation	15 minutes à 160°C dans un four/grill préchauffé.
4. EMBALLAGE	
	Emballé sous vide individuellement, environ 4 pièces par boîte. Poids net de la boîte: environ 8 à 11 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des rôti de porc correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Viande de porc (88 %), eau, sel, épices et aromates (y compris coriandre), émulsifiant: E450, sirop de glucose, épaississant: E407, dextrose, extrait de levure.	
6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	737 kJ / 176 kcal
Lipides	11,7 gram
- dont acides gras saturés	4,6 gram
Glucides	0,5 gram
- dont sucres	0,16 gram
Protéines	17,2 gram
Sel	1,4 gram

7. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

+ = présent, - = absent

1	Protéines de lait (vache/buffle/chèvre/mouton)	-	18	Huile de fruits à coque	-
2	Lactose	-	19	Arachide	-
3	Œuf	-	20	Huile d'arachide	-
4	Protéines de soja	-	21	Sésame	-
5	Lécithine de soja	-	22	Huile de sésame	-
6	Gluten	-	23	Glutamate (E620 à E625)	-
7	Blé	-	24	Sulfite (E220 à E228)	-
8	Seigle	-	25	Coriandre	+
9	Bœuf	-	26	Céleri	-
10	Porc	+	27	Carotte	-
11	Poisson	-	28	Lupin	-
12	Volaille	-	29	Moutarde	-
13	Crustacés, coquillages et mollusques	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Légumineuses	-			
17	Fruits à coque	-			

8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON

Micro-organismes	Norme		
	m	**M**	
Salmonella	absent dans 25 gram	absent dans 25 gram	
E-coli	50	500	kve/g
Nombre total de germes	100.000	500.000	kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000	kve/g
Listeria Monocytogenes	absent dans 25 gram	< 100	kve/g
Bacillus Cereus	100	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	1.000	5.000	kve/g
	m = norme directrice M = norme maximale		

9. LÉGISLATION

Législation générale	Le Produit fabriqué conformément aux règlements de l'UE : CE n° 852/2004, 853/2004 et 2073/2005.
Législation OGM	Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients produits avec des OGM selon les règlements de l'UE CE n° 1829/2003 et 1830/2003.