

**Produit: Stefkes CHORIZO****Intrastat-nr / GN-code: 1601 0091****Description du produit:**

- boules d'apéritif pur porc
- assaisonné selon une recette chorizo légèrement piquante
- mini-boules de ± 5 g

Ingrédients : Ingrédients: viande de porc, lard de porc, sel, épices, LACTOSE (contient protéines du LAIT), sucre, dextrose, colorant extrait de paprika, plantes aromatiques, antioxygène E300, E301, conservateur E252, ferments.

140g de viande utilisée pour 100g produit fini

Analyse chimique:

protéine > 15%	graisse/protéine < 3	collagène/protéine de la viande < 25%
sucres totaux < 3%	nitrite < 50 mg/kg	nitrate < 50 mg/kg
valeur Aw < 0.92		

Analyse bactériologique:

Listeria monocytogenes	< 100/g
Salmonella	absent/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g

Valeur nutritionnelle moyenne/100 g: Kcal 503 (GDA 25%) Kjoules 2087

Glucides 0,8 g (GDA < 1%) - Sucres 0,8 g (GDA <1%) – Matières grasses 41,2 g (GDA 59 %) –

Acides gras saturés 16,1 g (GDA 81 %) – Sel (Sodium x 2,5) 3,94 g (GDA 66 %) –

Protéines 31,3 g (GDA 63 %)

Emballage: conditionné sous atmosphère protectrice

Variantes	Notre réf.	EAN-code	Dimensions (mm)	Suremballage : nombre + dimensions (mm)
Stefkes chorizo 200 g	08 090	54 11310 00228 1	230 x 90 x 35	12 st / 230 x 360 x 90
Stefkes chorizo 500 g	08 091	54 11310 00229 8	215 x 130 x 35	--
Stefkes chorizo 2 kg	08 092	54 11310 00221 2	400 x 150 x 80	--

Prescriptions de conservation: max. 18°C

Faire attention aux écarts de température pour éviter condensation dans l'emballage !

Conservation minimale à la livraison:

6 semaines si l'emballage reste intact et conservé à température prescrite

Emploi:

Stefkes peuvent être servis comme apéritif avec des bières, vins et champagne. Mais aussi avec un Ricard, sangria ou cocktail.

Meilleur après 1 h hors emballage à température ambiante

Recette/Tuyau:

Vous pouvez présenter les Stefkes sur une plateau d'olives typique



Allergènes: A: allergènes directes

	A		A	
1. Protéines de lait de vache	+		20. Arachides	-
2. Lactose	+		21. Huile d'arachides	
3. Oeuf de poule	-		22. Sésame	-
4. Protéines de soja	-		23. Huile de sésame	-
5. Huile de soja	-		24. Glutamate	-
6. Gluten	-		25. Sulfite (E220-E227)	-
7. Blé	-		26.	
8. Seigle	-		27.	
9. Boeuf	-		28.	
10. Porc	+		29.	
11. Poulet	-		30.	
12. Poisson	-		31. Coriandre	-
13. Crustacés & Coquillages	-		32. Céleri	-
14. Maïs	-		33.	
15. Cacao	-		34. Carotte	-
16. Mollusques	-		35. Lupin	-
17. Légumineuses	-		36. Moutarde	-
18. Noix	-			
19. Huile de noix	-			

+ Présence

- Absence

OGM

A l'instar de Règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003, il n'y a pas de nécessité d'étiqueter des OGM.

Détection métal

Ces produits sont scannés par un détecteur métal installé sur la bourreuse et pas au produit emballé.