

HURE LIEGEOISE ½ 3.8 Kg

Composition :	Viande de porc, eau, gras de porc (barde), gélatine, bouillon de légumes, sel (2,3%), arômes, vinaigre, épices, antioxydant: ascorbate de sodium, acidifiant : acide lactique, conservateur : nitrite de sodium.
Mode de Fabrication :	Morceaux de viande maigre de jambon de porc saumurés, cuits en bouillon et mis en gelée.
Présentation	Forme de tunnel, dessus recouvert par une barde
Unité de vente :	1 x ± 3.8 Kg
Unité de facturation :	Kg
Réf D'Argifral :	10169
Code Intrastat	16024930
Agrément CEE :	B353
Conservation :	DLC : 30 jours date de livraison Conditions : Froid positif 0°C à +4°C maximum

Spécifications Logistiques:

	Conditionnement	Emballage	Palette
Type :	Sachet alimentaire	Bac (à convenir)	Euro (à convenir)
Contenu:	1 pièce	8 pièces	20 bacs
Poids moyen net:	± 3,8 Kg	± 30,4 Kg	
Dimensions L x l x h mm:	± 190 x 155 x 122	540 x 390 x 280	
Étiquetage & Marquage:	Le Bocage	Le Bocage	

Spécifications bactériologiques :

Paramètre	Limite
GT - Lactobacilles	< 10 ⁷ /g
Entérobactéries	< 10 ⁴ /g

Paramètre	Limite
Salmonelles	absence/25g
Listeria monocytogene	< 100/g

Spécifications chimiques & physiques* :

Paramètre	Limite
Sel NaCl	< 2 %
Matières grasses	< 5 %

Paramètre	Limite
Glutamate de sodium	< 10 g/kg
Phosphates P ₂ O ₅	< 5 g/kg

Informations HACCP

Utilisations prévue : A consommer froid ou réchauffé, vente au rayon "coupe" ou "traiteur"

Destination : tous publics

Maîtrise de distribution : transport en camion réfrigéré - enregistrement de température, T° comprise entre 0°C et +4°C

OGM : Produit sans OGM

Allergènes (2003/89/CE et amendements) : gluten et céleri

*Normes légales

L'information contenue dans ce document a été rédigée au mieux de nos connaissances à la date indiquée, mais peut être sujette à quelques modifications. La responsabilité de la société ne peut en aucun cas être engagée pour les informations contenues dans ce document.