

BOUDIN DE LIEGE FUSEAU RAVIER 1,8 Kg

Composition :	Viande de porc, lait entier, pain (farine de froment, eau, sel iodé, levure, dextrose, lactosérum en poudre, farine de soja, émulsifiant (E471), huile de palme hydrogénée, huile de colza), œufs entiers, amidon de maïs, oignons frais, sel, épices, stabilisateur : di-phosphate, persil frais, exhausteur de goût : glutamate monosodique.
Mode de fabrication:	Préparation de viande de porc hachée, mise en boyaux naturels et cuite à l'eau.
Présentation :	Quatre boudins droits, disposés en barquette plastique sous atmosphère protectrice.
Unité de vente :	1 x ± 1,8 Kg
Unité de facturation :	Kg
Réf D'Argifral :	10103
Code Intrastat	16024930
Agrément CEE :	B353
Conservation :	DLC : 23 jours date de fabrication
Conditions :	Température comprise entre 0°C et + 4°C

Spécifications Logistiques:

	Conditionnement	Emballage	Palette
Type :	Ravier alimentaire	Bac	Euro
Contenu:	4 boudins	8 raviers	20 bacs
Poids net:	± 1,8 Kg	± 14.4 Kg	
Poids emballage:	0.072 Kg	2,9 Kg	
Dimensions L x l x h mm:	310 x 240 x 60	540 x 390 x 280	
Etiquetage & Marquage:	Le Bocage	Le Bocage	

Spécifications bactériologiques :

Paramètre	Limite
<i>Germes totaux</i>	< 10 ⁷ /g
<i>Lactobacilles</i>	< 10 ⁷ /g
<i>Entérobactéries</i>	< 10 ⁴ /g

Paramètre	Limite
<i>Salmonelles</i>	absence/25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	<100/g

Spécifications chimiques & physiques* :

Paramètre	Limite
<i>Sel NaCl</i>	< 2 %
<i>Sucres solubles tot</i>	< 3 %

Paramètre	Limite
<i>Glutamate de sodium</i>	< 1 g/kg
<i>Phosphates P₂O₅</i>	< 5 g/kg

Informations HACCP

Utilisations prévues : A consommer froid ou réchauffé, vente en boucheries et en grandes surfaces au rayon "coupe" ou "traiteur".

Destination : tous publics

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

OGM : Produit sans OGM

Allergènes (2003/89/CE et amendements) : œufs, gluten, produit à base de lait et de soja, traces possibles de noix et de céleri.

* Normes légales