



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
CHIPOLATAS SUPERIEURES 1,6kg	Fev -21
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION : CHIPOLATAS SUPERIEURE 1.6 KG

FACON CHARCUTIERE

INGREDIENTS : Viande de porc 70%, jambon de porc 20%, eau, sel, sirop de glucose, vinaigre poudre, épices, betterave poudre, arômes naturels, plante aromatique. Boyau naturel de mouton.

Présence d'ingrédients aux propriétés colorantes et conservatrices

Viandes d'origine France

AGREMENT SANITAIRE :

FR 72 080 002 CE

FR 84 054 001 CE

MARQUE : SOCOPA

POIDS : Barquette de 1.6 kg environ soit 29 chipolatas environ

OGM et IONISATION : non

DLC : 11 jours

CONSERVATION APRES OUVERTURE : A consommer rapidement après ouverture

CONSERVATION : entre 0°C et 4°C

CONDITIONNEMENT : Conditionné en barquette noire – Sous atmosphère protectrice

RECOMMANDATIONS APRES CUISSON : A consommer cuit à cœur dès ouverture

ALLERGENES : AUCUN

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Pour 100g

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal) 992 / 239

LIPIDES (g)	19
dont AGS	7,1
GLUCIDES (g)	1,0
dont sucres (g)	0,2
PROTEINES (g)	16
SEL (g)	1,8

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactérie (UFC/g)	conforme à la réglementation
E.Coli (UFC/g)	conforme à la réglementation
Salmonelle	conforme à la réglementation