

## ROTI DE PORC CUIT 14 TRANCHES traité en salaison

Rôti de porc cuit supérieur - traité en salaison

### Description

Filet de porc traité en salaison et cuit sous vide  
Origine : UE

### Composition

Ingrédients: Filet de porc, eau, dextrose, sel, arômes, conservateur : sel nitrité, antioxydant : erythorbate de sodium, colorant de surface : caramel ordinaire.

### Critères microbiologiques *selon la FCD*

Flore totale	Ratio FT / FL	e.coli	Salmonelles	Clostridium perfringens	Listeria monocytogenes
1 000 000 ufc/g	< 100	10 ufc/g	Absence / 25g	30 ufc/g	Absence / 25g

### Critères physico-chimiques *selon le code des usages de la charcuterie*

SST	P2O5 aj	PCL		
< 1	Absence	> 20		

### Valeurs nutritionnelles *moyennes pour 100g*

Energie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
512 kJ	3,60 g	1,10 g	21,00 g	2,20 g
121 kcal	dont AG saturés 1,50 g	dont sucres 1,10 g		

### Conditionnement

Conditionné sous atmosphère modifiée

### Poids

0.5 Kg

### Conservation

DLC (garantie réception) : 28 jours  
Entre 0°C et +4°C  
A consommer sous 48 heures après ouverture

### OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003  
N'a subi aucun traitement ionisant

### Allergènes

Absence