

SALAMI À L'AIL

EAN 54 200532 0589 7

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Ingrédients : Viande de porc, viande de poulet, viande de dinde, viande de cheval, couenne, eau, sel, protéines de **LAIT**, concentré de betterave rouge, dextrose, arôme, hydrolysate de protéines de **SOJA**, extrait de romarin, extrait de levure, ail (0.2 %), épices (**MOUTARDE**), sucre, conservateur (nitrite de sodium, nitrate de potassium, acétate de sodium, natamycine), antioxydant (ascorbate de sodium), acidifiant (acide citrique), stabilisant (triphosphates), colorant (carmin).

109 g de viande de porc résulte en 100 g de produit fini.
Produit dans une usine où il y a aussi le céleri.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1730 kJ 418 kcal
Glucides	1,2 g
- Dont sucres	0,2 g
Matières grasses	38,8 g
- Dont acides gras saturés	16,2 g
Protéines	16 g
Sel	3,82 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	?
Moutarde	+
Graines de sésame	-

SALAMI À L'AIL

EAN 54 200532 0589 7

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Données logistiques

Poids	2 kg
DLC	42 jrs

Description

Ce produit peut être consommé tel quel par tous les consommateurs. Cependant, le produit n'est pas halal, ni casher ni végétarien.

Legislation et information complémentaire

Ce produit est conforme à la législation belge et européenne. D'autres législations sont examinées en détail, le cas échéant.

Conservation

Le produit doit se conserver au frais, max à 4 °C.

Emballage

Les produits garantissent que le produit est conforme aux réglementations CE 1935/2004 et CE 10/2011 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le produit est emballé sous atmosphère protectrice.

Information OGM

L'étiquetage est conforme aux directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003.