



**S.A.S DROZ VINCENT**  
 50 avenue Jean de Lattre  
 25650 GILLEY  
 Tél. : 03.81.43.32.58  
 Fax : 03.81.43.37.90

FR 25-271-050

Email : [contact@droz-vincent-salaisonnier.com](mailto:contact@droz-vincent-salaisonnier.com)  
 Web : [www.droz-vincent-salaisonnnier.com](http://www.droz-vincent-salaisonnnier.com)

## FICHE TECHNIQUE

**DESIGNATION** : SAUCISSE DE MORTEAU LABEL ROUGE IGP

**INGREDIENTS** : Maigre et gras de porc de Franche Comté LABEL ROUGE, sel, dextrose, poivre, conservateurs : E250 et E252, boyaux de porc.

**TEMPERATURE DE CONSERVATION** : à conserver entre 0°C et 4°C

**CONDITIONS DE PREPARATION** : à cuire à cœur

**ORIGINE DE LA VIANDE** : Franche Comté

**CONDITIONNEMENT** :

Code produit	EAN 13	Conditionnement	PCB / Carton	Poids variable	DLC
111	3545620931107	VRAC	30	450g	30 jours
112	2479902	SOUS VIDE X 1	12	450g	50 jours
113	2479903	SOUS VIDE X 4	6	450g	50 jours
114	3545620931121	SOUS ATM X4	6	450g	50 jours

**OGM** : Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatif à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir des OGM.

**IONISATION** : Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES** :

Germes	Critères
Escherichia coli	< 100 germes / g
Staphylocoques à coagulase positive	< 500 germes / g
ASR	<100 germes / g
Salmonelle dans 25g	Absence
Listeria monocytogenes dans 25g	Absence (tolérance <100 germes / g à DLC)

**CRITERES PHISICO-CHIMIQUES** :

Conformément aux critères du code des usages de la charcuterie (version 2017)

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : (pour 100g)**

KJ	Kcal	Lipides	AG saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
1380	333	30.7	11.7	trace	trace	15.2	2.02