15751

Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien 21/03/2017 6984 - V3	**FICHE TECHNIQUE**	
	CASSOULET	

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Cassoulet

Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DLUO
3112940034292	**5/1**	4200 g	12	4 ans

INGREDIENTS

Eau, haricots blancs réhydratés 33%, saucisses fumées 11,5% (gras et couenne de porc, viande séparée mécaniquement de dinde*, viande séparée mécaniquement de porc*, eau, viande de porc*, pièce de tête de porc, plasma de porc, sel, amidon de pois, stabilisant : triphosphates, piment, sirop de glucose, sucre, arôme naturel, conservateur : nitrite de sodium), viande de porc traitée en salaison et précuite 6% (viande de porc*, eau, sel, stabilisant : triphosphates, gélifiant : E407a, conservateur : nitrite de sodium), saucisson fumé 2,5% (viande de porc*, viande séparée mécaniquement de dinde*, eau, pièce de tête de porc, viande séparée mécaniquement de porc*, gras de porc, plasma de porc, sel, amidon de pois, protéines de ***blé*** , piment, stabilisant : triphosphates, sirop de glucose, arôme naturel, conservateur : nitrite de sodium), concentré de tomates, arôme (dont ***blé***), affermissant ; chorure de calcium.
Traces eventuelles de **lait**.
*Origine viande : UE 15.

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g de produit

Energie	446 107	kJ kcal
Matières grasses	4,6	g
dont acides gras saturés	1,7	g
Glucides	7,6	g
dont sucres	0,6	g
Protéines	7,1	g
Sel	0,98	g

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré.
Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

MODE D'EMPLOI : à la casserole

Verser le contenu dans un récipient et réchauffer à feu doux.

CARACTERISTIQUES

Allergènes :	Gluten et dérivés de blé selon la réglementation européenne.
OGM :	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation :	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds :	Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.
Microbiologie :	Norme AFNOR NF V08-408 : test de stabilité réalisé sur 3 récipients de chaque lot avec mise à l'étuve pendant 7 jours, à Température ambiante et à 37°C (à 55°C à titre indicatif). => Absence de bombage et variation de pH<0,5 unités entre les 3 boites incubées.

REGLEMENTATION

Conforme à la décision n° 60 du CTCPA.