



SAUCISSE DE MORTEAU IGP LABEL ROUGE

Version 1 - page 1/2

Caractéristiques : saucisse pur porc fumée à cuire :

- fabriquée avec des porcs âgés de 182 jours minimum certifié LABEL ROUGE
- fumée lentement dans un tué par combustion de bois et sciure de résineux non traitée
- contrôlée à tous les stades de son élaboration

Saucisse fabriquée en Franche-Comté avec des viandes issues de porcs nés et élevés en Franche-Comté.

Fournisseur :

NOËL MYOTTE

4 bis rue de l'Étang

25500 NOEL CERNEUX

SIRET : 321 701 377 00087

Ingrédients :

- maigre de porc LABEL ROUGE (75 % minimum)
 - gras de porc LABEL ROUGE(25 % maximum)
 - sel nitrité
 - poivre blanc pulvérisé débactérisé
 - lactose
 - boyau de porc chevillé
-

Conditionnement

	DLC
VRAC	30 jours
SOUS VIDE	60 jours
SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE	60 jours

Stockage à conserver entre 0°C et 4°C pour les produits emballés

Utilisation Attendue : cuire la saucisse avant consommation. Pour la cuisson : plonger la saucisse dans une casserole et la recouvrir d'eau froide. Laisser mitonner l'eau (80-90°C) pendant 30 à 45 minutes selon grosseur. Cuisson à coeur 70°C.

Caractéristiques bactériologiques

- coliformes fécaux : 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus : 1000 ufc/g
- Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C : 100 ufc/g
- Salmonelle : Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :



SAUCISSE DE MORTEAU IGP LABEL ROUGE

Version 1 - page 2/2

- taux HPD \leq 73%
- lipides rapportés à HPD 75% : 27 %
- Collagènes / protéines \leq à 16
- sucres solubles rapportés à HPD 75% \leq 0,8
- teneurs résiduelles en nitrates \leq 250 mg/kg
- teneurs résiduelles en nitrites \leq 100 mg/kg

Allergènes Majeurs : oui (lactose)

Présence sur le site de Moutarde, Pistaches, Noisettes, oeufs, lait et dérivés