

Fiche de spécification de produit

Product specification sheet

produit
product #

FG
50000

Nom produit
Product name

Bacon régulier
Regular bacon



Format:

8x250g

Ingrédients:

Porc Nagano, Eau, Sel de mer, Sucre doré, Phosphate de sodium, Érythorbate de sodium, Nitrite, Bicarbonate de sodium.

Ingredients:

Nagano Pork, Water, Sea salt, Golden sugar, sodium phosphate, Sodium erythorbate, Nitrite, Sodium bicarbonate.

Allergène :

N/A

Allergen:

N/A

Description:

Bacon cru fumé, vendu réfrigéré, emballé sous vide

Description:

Raw bacon smoked, sold chilled, vacuum packed

Palettisation:

12 caisses par étage, 6 étages par palette
144 kg approx/palette

Palletisation:

12 cases per level, 6 levels per pallet
144 kg approx./pallet

Durée de vie:

70 jours réfrigérés

shelf Life:

70 days refrigerated

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 100 g / par 100 g

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 130	
Fat / Lipides 5 g	7 %
Saturated / saturés 2 g + Trans / trans 0 g	10 %
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium / Sodium 620 mg	26 %
Carbohydrate / Glucides 4 g	1 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	
Protein / Protéines 16 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	4 %

Fumoirs Gosselin est une usine de transformation alimentaire opérant avec un système HACCP. Nous contrôlons les risques de contamination physique, chimique (incluant les allergènes) et biologique.

Nous fournissons une lettre de garantie sur demande

Fumoirs Gosselin is a food transformation plant operating under an HACCP plan. We control the risk of physical, chemical (including allergens) and biological. We can supply a letter of guarantee upon request

