Edité avril 2026

Descriptif technique Saucisserie surgelée

Code article 71049 **SAUCISSE FUMÉE "BBC" MORCEAUX SG**

N° de lot : 08-27 **Description:** **SAUCISSERIE SURGELÉE**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Saucisse fumée obtenue par broyage et mélange de maigre et gras de porc (VPF). Saucisse fumée crue ou cuite, découpée en morceaux. Surgélation IQF Porc nourri selon le cahier des charges BLEU BLANC CŒUR
Origine MP	France / UE
Calibre	Morceaux de 2/3cm
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**BLEU BLANC COEUR** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.