





FICHE TECHNIQUE

Produit: Saucisse fraîche - Boerewors



Composition	Boerewors est un produit de viande qui se présente à l'état congelé, en forme de "saucisse fraîche".	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	1 kg / 1 m
	Allergènes	Contient du gluten, des sulfites et du dioxyde de soufre. Peut contenir des traces de soja, d'œufs et de produits laitiers (y compris le lactose et les protéines de lait de vache). Sans composants génétiquement modifiés.
Présentation du marché	Emballage primaire	Sac sous vide, 90 µm (± 10%), 1 unité 
	Emballage secondaire	Boîte en carton ondulé simple contenant 10 unités. 
Stockage et distribution	La conservation	Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maximale de -18°C. 
	Distribution	Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.
	 La durabilité	Les Boerewors congelés ont une durée de conservation de 365 jours (1 an) à partir de la date d'emballage dans des conditions d'entreposage normales (-18 ° C). Après ouverture et décongélation, le produit doit être conservé dans des conditions normales de stockage (température comprise entre 0 et 3 ° C), avec une durabilité maximale de 24 heures.
Préparation	Dégel	La décongélation du produit doit être effectuée à une température comprise entre 0 et 5 ° C, sans violer l'emballage primaire. Ou dégivrez au micro-ondes immédiatement avant la période de préparation des aliments.
Points de vente	Bouchers Restaurants	