



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Echine de porc sans os congelée
Descriptif produit :	Congelé. Sous vide. Parée, désossée. Emballée individuellement. Carton de 3 pièces soit 8 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Echine de porc sans os
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22, 38, 79]
N° d'agrément :	FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Labels :	Le Porc Français VPF, Le Porc Français VPF, Le Porc Français VPF, Le Porc Français VPF, Le Porc Français VPF, Le Porc Français VPF
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
Un produit cru surgelé
Un produit paré et désossé pour un gain de temps en cuisine

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - A consommer immédiatement
Mise en œuvre :	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 220/250°C jusqu'à petite coloration. Cuisson stabilisée à 140/150°C avec ou sans suite culinaire. cuisson a cœur à +74°C Avec décongélation en chambre froide à 0+3°C, avec son film d'origine. Egoutter, marquer la pièce entière, dans un récipient de cuisson, sans sel, légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, mettre en bac gastro et finir au four à chaleur sèche température stabilisée 180°C/200°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
966	233	17.8	7.5	0.3	0.2	0.01	17.8	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	636	0	636	Kilogramme	85	1200x800x1500	
Pièce unitaire	7.5	0	7.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	60	0	60	Kilogramme	8	1200x800x1770	
Colis	7.5	7.88	7.5	Kilogramme		390x290x135	93273625810525