



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chair à saucisse

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Pur porc.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 10.000 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (94,2%), eau, sel, arômes naturels, épices et plantes aromatiques, conservateur : vinaigre tamponné, saccharose, antioxydant : acide ascorbique, extrait de carotte.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.400.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 19

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Chair à saucisse 2,5 kg

Article : 2207

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010091 - Saucisses et saucissons, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (<77%)	Matière grasse libre	40 g/100g (<40%)
C/P	22 % (<22%)	SST	1 % (<1%)

Atouts

Atout : Multiples utilisations possibles

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous-vide avant utilisation. Cuisson traditionnelle.

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							
1,197	289	25	9	0.5	0.5	0	16	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.64

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

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	630	671.026	630	Kilogramme	63	1200x800x1312	
Couche	90	0	90	Kilogramme	9		
Pièce unitaire	2.5	0	2.5	Kilogramme			
Sachet	2.5	2.513	2.5	Kilogramme			3445420043911
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	10	10.302	10	Kilogramme		388x261x166	3445420043911