




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** SAUCISSON CUIT A L'AIL QUALITE CHOIX FUME AU BOIS DE HETRE

**Descriptif produit :** Frais. Pur porc. Viande de porc origine France. Fumé.

**Conservation :** Frais, +0° À +4°C

**Etat de préparation :** Cuit, Fumé

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Viande de porc (82%), eau, protéines de pois, sel, dextrose, ail (0,3%), arômes naturels, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium. Fumé au bois de hêtre. Enveloppe non comestible.

**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) : 14, 22]

**N° d'agrément :** FR 22.093.001 CE, FR 14.752.020 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Article : 2210

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

## 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 bon goût d'ail et de fumé

## 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 rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant utilisation, se travaille au chaud comme à froid. Cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique

## 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							
1,259	304	27	9.6	1.3	1.3	0	14	1.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.52

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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
Couche	60	0	60	Pièce unitaire	10		
Palette	480	521.6	480	Pièce unitaire	80	1200x800x1150	
Colis	6	6.27	6	Pièce unitaire		390x235x125	13273625805037
Pièce unitaire	1	1.01	1	Pièce unitaire		350x65x65	3273625805030