



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 : Saucisson sec pur porc

Descriptif produit : Frais. Haché moyen. Boyau collagène. Pur porc. Sous filet.

Conservation : Frais, +0 À +18°C

Etat de préparation : Sec

Conditionnement : Colis de 6.600 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (origine UE), LACTOSE, sel, dextrose, sucre, poivre, ail, muscade, coriandre, conservateur: E250, ferments. Enlever l'enveloppe avant consommation. 140g de viande de porc mise en œuvre pour 100g de produit fini. Traces possibles de fruits à coque.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	UE

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 69]

N° d'agrément : FR 69.238.010 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 70

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
C/P	0 % (20)	HPD	0 % (52)

Atouts

Atout : Un produit basique incontournable des charcuteries

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Défaire de son emballage avant l'utilisation.

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							
2,029	490	43.5	18	3.6	2.7	0	21.1	4.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.49

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Palette	422.4	0	422.4	Kilogramme	64	1200x800x1200	
Couche	52.8	0	52.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6.6	0	6.6	Kilogramme		600x200x130	93369570603708
Pièce unitaire	1.1	0	1.1	Kilogramme		60x60x480	3369570603705