Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.

Article : 2630

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Poitrine de porc fumée
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Viande de porc origine France. Poitrine de porc. Parée, désossée et fumée.
Conservation :	Frais, +0°C À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Fumé
Conditionnement :	Colis de 9.500 kg
Liste des ingrédients :	Poitrine de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite de sodium.
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]
N° d'agrément :	FR 22.093.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.

Article : 2630

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 : 02101219 - Poitrines [entrelardés] et morceaux de poitrines, de porcins [des espèces domestiques], séchés ou fumés

Atouts

Atout :
Poitrine n°1 : qualité supérieure à la poitrine n°2 (% de gras inférieur)
Produit fumé => Saveur prononcé
Multiples utilisations : en grillade, pour élaboration de lardons, pour apporter du goût dans une poêlée

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 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							
1,137	274	23	8.7	0.8	0.8	0	16	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.

Article : 2630

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	456	0	456	Kilogramme	48		
Couche	76	0	76	Kilogramme	8		
Pièce unitaire	1.9	0	1.9	Kilogramme			3273625430331
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3273625430331
Colis	9.5	10.9	9.5	Kilogramme		400x300x185	93273625430334

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur