



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Mortadelle Pur Porc Pistachée

**Descriptif produit :** Frais. Ø 12 cm. Sous vide. Pur porc, pistaches. Carton de 5 pièces, soit 7,5 kg.

**Conservation :** Frais, entre 0 et 4°C

**Etat de préparation :** Sous-vide, Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 7.500 kg

**Liste des ingrédients :** viande de porc 74%, eau, couenne de porc, protéines de LAIT, sel, PISTACHES 1%, dextrose et LACTOSE, plasma de porc et protéines de porc, épices et plantes aromatiques, correcteur d'acidité : citrate de sodium, arômes naturels, poivre noir en grain, antioxydant : ascorbate de sodium, acidifiant : acide citrique, sang de porc, conservateur : nitrite de sodium.  
Enveloppe non comestible

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

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

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 01]

**N° d'agrément :** FR01249003CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait

**Traces d'allergènes :** Oeuf, Soja

# Mortadelle pistachée 1,5 kg env

Article : 2904

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Conforme norme AFNOR 46-003, 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 :** 16010010 - Saucisses, saucissons et produits simil., de foie; préparations alimentaires à base de ces produits

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	76 %	SST	4 %

## Atouts

**Atout :** Ce produit service offre plusieurs possibilités de découpes. Soit en tranches pour les planches, soit en dés pour les entrées, les salades composées et les buffets.  
Un petit format 1,5 kg pour éviter le gaspillage alimentaire.

## 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 :** Produit prêt à l'emploi

## 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							
1,311	317	29	10	1.2	1.2	1	13	2.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.45

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	540	586.96	540	Kilogramme	72	1200x800x1561	33291519480416
Couche	60	0	60	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3291519480415
Colis	7.5	7.805	7.5	Kilogramme		400x295x155	13256224621307
Pièce unitaire	1.5	1.506	1.5	Kilogramme		150x150x120	3291519480415