



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 :	PETIT SALE CUIT CHOIX TRAITE EN SALAISON
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Tiré dans le coti (plat de côte). Saumuré, cuit dans un bouillon, tranché. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit, Congelé, Traité en salaison
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Plat de côte de porc origine UE (87%), eau, sel, dextrose, stabilisant E451, antioxydant E301, arômes, conservateur E250.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Plat de côte de porc	UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.151.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024990 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce porcine, y.c. les mélanges (à l'excl. des préparations et conserves de viande et d'abats de porcins domestiques, des préparations et conserves de jambon, d'épaule et de morceaux de jambo

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	76 %	SST	2.5 %
Phosphore total P2O5	0.2 ppm		

Atouts

Atout : Pour une mise en oeuvre rapide le produit est cuit
La cuisson de la viande est réalisée dans un bouillon garantissant tendreté et saveur
De multiples associations et recettes à décliner : en potée, à la moutarde...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Défaire de son emballage avant utilisation, se travaille à froid comme à chaud. | Sans décongélation, cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique. | Sans décongélation, défaire de son emballage avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
791	190	13.2	5	1.3	1.3	0	16.5	2.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.26	1	Colis		400x300x120	13359537765536
Palette	600	631.2	120	Colis	120	1200x800x1800	3359537764792