




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saucisse cuite fumée qualité supérieure pur porc
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Pur porc. Fumée au bois de hêtre. Boyau naturel. Sachet de 12 pièces soit 1,5 kg.
Conservation :	Frais, +0°C À +4°C
Etat de préparation :	Cuit, Fumé
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc (80%), eau, gras de porc, sel, épices, plantes aromatiques, sucre, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Boyau naturel de porc. Fumée au bois de hêtre Traces de GLUTEN, ŒUFS, LAIT, FRUITS A COQUE
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

** 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) : 22]

N° d'agrément : FR 22.136.007 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 40

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

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 !
Une saucisse fumée au bois de hêtre idéal pour de nombreuses recettes

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, se travaille à froid comme à chaud. | Cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique. | Sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration.

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							
1,014	244	18.9	7	1.2	0.4	0	17.2	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.91

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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

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	48	0	48	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3220710461107
Palette	240	278	240	Kilogramme	40	1200x800x1100	
Colis	6	6.4	6	Kilogramme		397x296x190	93450790453065
Sachet	1.5	1.52	1.5	Kilogramme		200x240x80	3220710461107