Emincés de porc Texas 5 kg

Article : 6502

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Emincés de porc Texas NEU CLEAN LABEL C5K

Descriptif produit : Congelé IQF. Cru. Fines lamelles d'épaules de porc 4D (désossées, découennées, dégraissées, dénervées) assaisonnées d'une sauce type barbecue.

Conservation : Congelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Epaules de porc 92 %, eau, huile de tournesol, marinade barbecue fumé [saccharose et sucre brun ; épices et plante aromatique (paprika, paprika fumé, oignon, cannelle) ; sel ; tomate et poivron ; fibre végétale ; arômes et arômes de fumée ; sirop de glucose ; colorant : caramel ; jus de citron déshydraté]

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

** 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 : Espagne

N° d'agrément : ES1000684GECE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

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

Emincés de porc Texas 5 kg

Article : 6502

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

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 : 16024913 - Préparations et conserves d'échines et de morceaux d'échines des animaux de l'espèce porcine domestique, y.c. les mélanges d'échines et épaules

Atouts

Atout :
Découpes de porc parfaitement paré
Porc assaisonné d'une sauce type barbecue : idéal pour vos animations thématiques USA
Surgelé IQF pour une meilleure maîtrise du coût portion

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration.|Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur

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							
913	215	13.3	3.16	8.5	5.5	1	15.4	1.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.16

Type de matières grasses : Tournesol

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

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

Emincés de porc Texas 5 kg

Article : 6502

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	440	468.16	88	Colis	88	1200x800x1520	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.32	1	Colis		395x300x152	3760063846102

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