



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 :	extrémités, légèrement courbée.(ou de porc) et cuites à la vapeur. Forme cylindrique, fermée auxLanières d'estomacs et de fuseaux de porc, embossées sous menus de bœuf
Descriptif produit :	Frais. Cuite. Origine Union Européenne. Sachet de 10 pièces. Carton de 6 sachets, soit 7,2 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 7.200 kg
Liste des ingrédients :	Estomacs et fuseaux/rosettes de porc, oignons, sel, plasma de porc, poivre, conservateur : E250, boyau naturel de porc
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Estomacs et fuseaux/rosette de porc	UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 38]

N° d'agrément : FR 38.449.003 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 40

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Moutarde

Composants spécifiques : Sans alcool, 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 : 16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.17 système métrique		

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. Cuisson traditionnelle. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle, plaque à snacker ou à la grillade. Défaire du sous-vide 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.

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							
924	222	16	7	0.5	0.5	0	19	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.19

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 37 - Plat > ou = 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	43.2	0	43.2	Kilogramme	6		
Palette	302.4	0	302.4	Kilogramme	42	1200x800x1230	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	7.2	0	7.2	Kilogramme		460x270x155	3278919707922
Sachet	1.2	0	1.2	Kilogramme		290x170x80	3278919707922