



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté de sanglier France 40/60 g Chasseurs de France
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Sans os. Tiré dans l'épaule et le collier. Bloc sous vide de 2,5 kg. Carton de 2 blocs, soit 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Viande de sanglier (collier, épaules).
Mode de production du gibier :	Sauvage
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
sanglier	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 28]
N° d'agrément :	FR 28177002 CE
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Chasseurs de France

Bio AB :

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 : 02032990 - Viandes de porcins non domestiques, congelées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses ainsi que des jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
dioxineAndPCB	10 ppb		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation préalable en chambre froide à 0+3°C dans son emballage d'origine pendant 24 à 48 h. Mettre la viande à égoutter avant cuisson. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Cicatriser les morceaux et terminer dans une suite culinaire.

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							
511	122	3.3	1	0	0	0	21.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.52

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
Couche	40	0	16	Sachet	8		
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			
Colis	5	5.5	2	Sachet		400x300x90	
Palette	480	550	192	Sachet	96	1200x800x1800	