



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 : Coppa sel sec à l'ancienne

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Echine de porc salée au sel sec Ø 90 mm env.

Conservation : Frais, +0 À +8°C

Etat de préparation : Sec

Conditionnement : Colis de 6.900 kg

Liste des ingrédients : Echine de porc (origine : UE) - sel - vin rouge - dextrose - épices et extrait d'épices - antioxydant : E301 - ferments - conservateur : E250. Traces éventuelles de LACTOSE.140g de viande de porc utilisée pour 100g de produit fini.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	UE / Hors UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

N° d'agrément : FR 60.463.013 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Nitrites	120 ppm		

Atouts

Atout : Coppa à l'ancienne : appellation valorisante
Un séchage au sel sec qui concentre les arômes du produit
Une charcuterie originale pour varier vos assortiments de charcuterie

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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

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							
1,016	243	13.7	6.2	0.2	0.2	0	29.6	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.16

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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
Palette	498	0	498	Kilogramme	72	1200x800x1260	
Couche	41.4	0	41.4	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	2.3	0	2.3	Kilogramme			3346990025478
Colis	6.9	0	6.9	Kilogramme		400x260x125	93346990025471