





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	TERRINE DE CAMPAGNE
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Viande de porc origine France. Viande et gras de porc, gorge de porc, foie de porc, oignons, épices.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0°C À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Gras de porc, gorges de porc, foie de porc, couenne de porc, oignons, blanc d'OEUFs, eau, féculé de pomme de terre, sel, Madère, épices et plante aromatique, dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Décor : crépine, gelée (eau, gélatine de porc, sel, gélifiant : E407, affermissant : E508, sirop de glucose, conservateur : E202, colorant : E150a), colorant : E150a. Traces de GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	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

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 14/08/2024 12:04**

**N° de version : 10.1**

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 52

**Allergènes majeurs :** Oeuf

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

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Porc)

**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 :** 16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids  $\geq$  80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (sauf jambon, épaule, l

## 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 entrée traditionnelle charcutière  
Une appellation supérieure à valoriser sur les cartes

## 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 de son emballage avant l'utilisation.

## 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							
1,197	289	24	8.8	2.3	0.9	0	15.9	1.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.66

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**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
Pièce unitaire	3.3	0	3.3	Kilogramme			3325300001296
Couche	52.8	0	52.8	Kilogramme	8		
Palette	369.6	440.6	369.6	Kilogramme	56	1200x800x1151	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme		145x225x70	3325300001296
Colis	6.6	7.5	6.6	Kilogramme		398x298x143	93325300001299
Terrine	3.3	0	3.3	Kilogramme		358x288x157	