



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 :	saucisses fumées cuites
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Pur porc. Boyau naturel. Fumée au bois de hêtre. Sachet de 20 pièces soit 1,4 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit, Fumé
Conditionnement :	Colis de 7.000 kg
Liste des ingrédients :	viande de porc (96,8%), gras de porc, eau, sel, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose déshydraté, extraits d'épices, dextrose, arômes naturels, oignon, conservateur : E250.Enveloppe : boyau naturel de porc, colorant : E160b(ii).
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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 : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (<77)	Matière grasse libre	40 g/100g (<40)
SST	1 % (<1)	C/P	22 % (<22%)

Atouts

Atout : Produit cuit pour une mise en œuvre rapide et sans perte à la remise en température, compatible avec la liaison différée
Saucisse pur porc embossée dans un boyau naturel et fumée au bois de hêtre.
Un petit grammage idéal pour adapter les portions en fonction de l'appétit des convives

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 dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud. | Cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique. | Sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
1,331	322	25	10	0.9	0.8	0.7	18	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.72

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiés ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Couche	63	0	63	Kilogramme	9		
Pièce unitaire	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			00000000000000
Palette	441	482.845	441	Kilogramme	63	1200x800x1312	
Sachet	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Colis	7	7.315	7	Kilogramme		388x261x166	