



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 :	Chorizo pur porc fort
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Cru. Viande de porc, épices : piment, sel. Boyau naturel de porc.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Sec
Conditionnement :	Colis de 40.000 Sachet de 0.250 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : UE), gras de porc, sel, LACTOSE, piment, dextrose, épices, extraits d'épices, antioxydant : ascorbate de sodium, plante aromatique, ferments, conservateur : nitrite de sodium. Boyau naturel de porc, conservateur de l'enveloppe : sorbate de potassium. 111 g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	UE

** 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) : 60]
N° d'agrément :	FR 60.463.013 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
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

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
Nitrates	120 ppm	Nitrites	120 ppm
HPD	62 %	C/P	35 %

Atouts

Atout : Un produit bien assaisonné avec du piment et des épices pour un goût caractéristique de chorizo piquant
Un petit format 250 g pour éviter le gaspillage alimentaire

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, 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							
2,191	531	51	21	3.9	3.2	0	14	3.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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
Palette	350	350	1400	Sachet	35	975x820x1450	
Couche	60	0	240	Sachet	6		
Sachet	0.25	0.25	1	Sachet			3346990025805
Colis	10	0	40	Sachet		410x295x185	