

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Noix de joue de porc
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Crue. Origine UE / Royaume-Uni. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% noix de joue de porc

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Allemagne, Belgique

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

Pays de transformation :	Allemagne
N° d'agrément :	DE NI 111 26 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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 : 02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : Produit sans cartilage et sans nerf restant fondant après la cuisson
Produit congelé individuellement permettant une sortie à la pièce et une gestion maîtrisée

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

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							
793	190	12.47	4.47	0.01	0.01	0.01	19.49	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.56

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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	8	Colis	8		
Palette	600	0	120	Colis	120		
Colis	5	5.27	1	Colis		400x300x120	13359534058402