



Sauté de porc saumuré 50/80 g

Référence : 39 931

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé IQF. Cru. Tiré dans la noix d'épaule, dégraissé, saumuré à 10%. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Sauté de porc traité en salaison congelé
Type de produit	Congelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru , Traité en salaison
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02032955
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Portugal - Espagne

Composition

Liste des ingrédients	Epaule de porc 4D origine Espagne (désossée, découennée, dégraissée, dénervée, c'est-à-dire sans jarret) 90%, eau, fibre végétal, sel, maltodextrine, stabilisant (E 407), antioxydants (E331, E301)
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	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.
-----------------------	--



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
146	612	6,89	2,6	0,01	0,01	0,01	21	0,55
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3,05	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	90	Viande de porc > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conforme au règlement 2073/2005

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	390 x 280 x 80	3760063843460
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis	1 200 x 1 000 x 1 950	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.