



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Rôti épaule de porc saumuré congelé
- Descriptif produit :** Congelé. Tiré dans la noix d'épaule. Non bardé. Saumuré à 10% maximum. Sous filet.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 8.000 kg
- Liste des ingrédients :** Epaule de porc découennée, désossée, dégraissée, dénervée (90%), eau, fibre végétale, sel, maltodextrine, stabilisant (E407), antioxydants (E331, E301).
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

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

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES1005213GECE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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 :** 02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des

Atouts

Atout : Un produit surgelé pratique d'utilisation
Rôti tendre et savoureux offrant une cuisson et une découpe homogène

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 à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte à 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							
838	201	14.49	5.29	1	1	0.5	15.57	0.89

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	2	0	2	Kilogramme			
Colis	8	8.27	8	Kilogramme		390x280x80	02173371000004
Palette	792	841	792	Kilogramme	99	1200x800x1750	
Couche	88	0	88	Kilogramme	11	400x300x100	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			