




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Rôti de porc échine VPF
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique après sevrage. Rôti de porc tiré dans la longe échine sans os et parée. Ficelé. Carton de 2 pièces, soit 5 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Echine de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22, 38, 79]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	13
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

Article : 52559

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

**Labels :** FSA après sevrage, Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

**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 :** 16024913 - Préparations et conserves d'échines et de morceaux d'échines des animaux de l'espèce porcine domestique, y.c. les mélanges d'échines et épaules

## Atouts

**Atout :** Un rôti ficelé permettant un bon maintien, une bonne découpe et une cuisson homogène. Une filière sans antibiotique après sevrage qui encourage le développement de produits et d'achats responsable favorisant ainsi des modes d'élevages et des conditions de vie animale plus vertueuses et contribue à la lutte contre l'antibio-résistance. Le porc signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits VPF origine France cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

## 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 du sous-vide avant utilisation, cuisson en cocotte ou au four à chaleur sèche.

## 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							
1,023	246	18	7.5	3	2	0.01	18	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**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
Sachet	1	0	1	Kilogramme			3273625878645
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	600	643	600	Kilogramme	120	1200x800x1650	
Pièce unitaire	2.5	2.513	2.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5	5.176	5	Kilogramme		390x290x100	93273625878648