





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté de porc épaule VPF
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique après sevrage. Sauté tiré dans l'épaule de porc. Sans os. Sachet de 2,5 kg env. Carton de 5 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Sauté d'épaule de porc
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

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

Article : 52562

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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 : 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	70 (60-80g)		

Atouts

Atout : Des morceaux calibrés 60/80 g, tendres et savoureux permettant une maîtrise du coût portion
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, braisée, pochée dans une suite culinaire.

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							
551	131	5	1	0.5	0.1	0.01	21	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.20

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	2.5	2.517	2.5	Kilogramme			3273625822679
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	600	645	600	Kilogramme	120	1200x800x1650	
Pièce unitaire	2.5	2.517	2.5	Kilogramme			
Colis	5	5.184	5	Kilogramme		381x278x100	93273625822672
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3273625822679