



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chipolata

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Crue. Viande de porc, boyau collagène. Sachet de 20 pièces soit 1 kg.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (89.6%), eau, conservateurs : E326-E262- E250, sel, dextrose, acidifiant : E331, épices et aromates, antioxydant : E301, arômes naturels. Boyau collagénique : collagène, eau, cellulose.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.400.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 21

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 : 16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (<77)	C/P	22 % (<22)
SST	1 % (<1)	Matière grasse libre	40 g/100g (<40)

Atouts

Atout : Un petit grammage pour adapter les portions servies à vos convives.
Un sachet 20 pièces pour limiter les pertes

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 dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Cuisson au four à 175/185°C en plaque gastro. | Poêlé, en sauteuse ou à la grillade

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							
1,219	295	26	10	0	0	0	16	2.2

Vitamines : Calcium (mg) : 1.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.62

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

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
Palette	360	403.42	360	Sachet	90	1200x800x1210	
Couche	36	0	36	Sachet	9		
Pièce unitaire	0.05	0	0.05	Sachet			
Colis	4	4.259	4	Sachet		388x261x106	
Sachet	1	1	1	Sachet			3445420009184