Saucisse knack boyau naturel 60 g env.

Article : 57855

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saucisses de Strabourg
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Boyau naturel. Viande de porc. Barquette de 20 pièces soit 1,2 kg.
Conservation :	Frais, entre 0°C et 4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.800 kg
Liste des ingrédients :	viande de porc 72%, eau, gras de porc, protéines de sang de porc, sel, protéines végétales (pois, pomme de terre), dextrose, arômes, épices et plantes aromatiques, stabilisants : E450, E452 ; antioxydant : E300, conservateur : E250. Enveloppe (colorant : E160b(ii)).
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

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

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 01]
N° d'agrément :	FR01249003CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Conforme norme AFNOR 46-003, Sans huile de palme

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Saucisse knack boyau naturel 60 g env.

Article : 57855

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	82 %	SST	2 %

Atouts

Atout : Véritable saucisse de Strasbourg
Fabrication artisanale
Un produit cuit pour une mise en œuvre rapide

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 : Cuisson traditionnelle : sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique.|Défaire de son emballage avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

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							
1,458	353	33	12	1.1	1.1	0	12	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Saucisse knack boyau naturel 60 g env.

Article : 57855

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
Couche	38.4	0	38.4	Kilogramme	8		
Palette	346	0	346	Kilogramme	72	1200x800x1545	33291510001344
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.8	0	4.8	Kilogramme		400x295x155	23291510001347
Sachet	1.2	0	1.2	Kilogramme		300x190x60	3291510001343

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur