

Ribs de porc sauce barbecue 850 g env.

Article : 59676



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Travers de porc sauce barbecue cuit congelé
- Descriptif produit :** Congelé individuellement. Sous vide. Cuit. Largeur 7 à 9 cm. Travers de porc cuit, sauce barbecue. Carton de 8 pièces soit 6,8 kg.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 6.800 kg
- Liste des ingrédients :** Travers de porc (69,6%), sauce barbecue (eau, sucre, amidon de tapioca modifié, colorant (caramel), sel, arôme de fumée, extrait de levure, oignon en poudre, ail en poudre, épices (piment, poivre noir), huile de tournesol), vinaigre blanc, purée de tomates, assaisonnement barbecue (épices, sucre, sel) et extrait de fumée.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES1005213GECE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de

Ribs de porc sauce barbecue 850 g env.

Article : 59676

l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids \geq 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (sauf jambon, épaule, l

Atouts

Atout : Ce produit est prêt à l'emploi et ne nécessite qu'une remise en température
Ce produit de qualité supérieure garantie une viande tendre et moelleuse
Grâce à sa longue DLUO ce produit permet une souplesse d'utilisation

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les petits volumes : défaire du sous-vide d'origine avant utilisation. A poêler, à griller, au four. | Pour les gros volumes : décongélation en chambre froide positive $0+3^{\circ}\text{C}$ avec le sous-vide d'origine pendant 24 heures, trancher. Avec ou sans sauce, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer, stockage en chambre froide $0+3^{\circ}\text{C}$ à J+1+2, régénération à 125°C température stabilisée en 45 minutes maximum. ($+65^{\circ}$ à coeur)

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							
914	218	12.91	4.96	11.37	9.83	0.9	14.23	0.87

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

Type de matières grasses : Tournesol

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	0.85	0	0.85	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	734.4	0	734.4	Kilogramme	108	1200x800x1830	
Couche	61.2	0	61.2	Kilogramme	9		
Colis	6.8	7.2	6.8	Kilogramme		490x220x140	0250520000008