Mortadelle pur porc 3 kg env.

Article : 67775

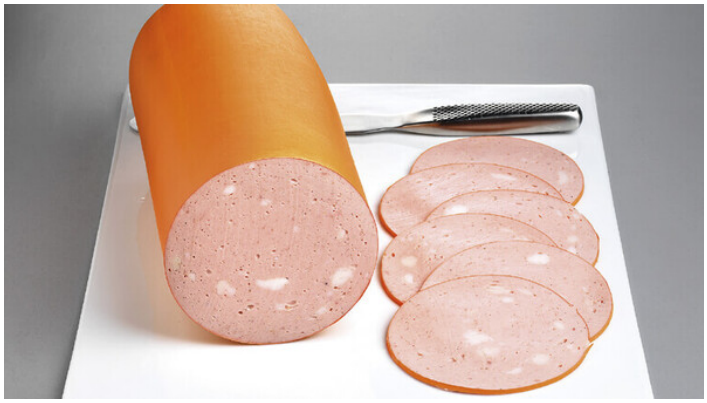

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Mortadelle 3kg
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. En boyau.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 9.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc, gras de porc, couenne de porc, eau, amidon, sel, dextrose, poivre vert, épices et condiments, antioxydant: erythorbate de sodium, stabilisant: polyphosphates, exhausteur de goût: glutamate de sodium, conservateur: nitrite de sodium, colorant: cochenille
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Belgique, Espagne

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

Pays de transformation :	Belgique
N° d'agrément :	BE B28 CE, BE-B757-CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme
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%

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

Mortadelle pur porc 3 kg env.

Article : 67775

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
Humidité	54 % (+/-7.5)	Matière grasse libre	28 g/100g (+/-5.6)

Atouts

Atout : Ce produit service offre plusieurs possibilités de découpes. Soit en tranches pour les planches, soit en dés pour les entrées, les salades composées et les buffets. Souplesse d'utilisation liée à son petit conditionnement

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 : Défaire du sous vide avant utilisation.

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							
1,308	316	28	13.6	4.2	0.8	0.01	11.7	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.42

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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

Mortadelle pur porc 3 kg env.

Article : 67775

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	270	279	270	Kilogramme	30	1200x800x1000	
Couche	54	0	54	Kilogramme	6		
Pièce unitaire	3	0	3	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	9	9.3	9	Kilogramme		430x330x170	5410469010697

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