

Museau de porc vinaigrette 2,5 kg PassionFroid

Article: 135018





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Museau de porc assaisonné

Descriptif produit : Frais. Museau de porc (origine France), oignons, cornichons, persil, sauce type

vinaigrette à la moutarde de Dijon. Barquette avec couvercle.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement: Colis de 1.000 Barquette de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Museau de porc 51,5% (museau de porc 31,7% (Origine : France), eau, sel, gélatine

porcine, dextrose, gélifiant : E407 , stabilisants : E450, E451 , conservateurs : E250, E301 , extraits d'épices), eau, oignons, cornichons, huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), persil, sel,

épaississant : E415

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
MUSEAU DE PORC	France		
Sauce type vinaigrette (museau de porc SA02)	France		
Oignons	Union Europ.		

^{**} 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 : France [Département(s) : 61]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 15/02/2024 11:00 N° de version : 4.0

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



Museau de porc vinaigrette 2,5 kg PassionFroid

Article: 135018

Durée de vie totale du produit (jours): 25

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Gélatine (Porc)

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

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de

l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids >= 40%, mais < 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à

l'excl.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
рН	4.3 (+/- 0.3)		

Atouts

Atout: Un incontournable pour vos buffets terroir!

Viande de porcs nés, élevés et abattus en France

Barquette avec couvercle refermable pour une praticité d'utilisation

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 24 heures

après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	rgie	Matières	Dont acides	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)					(en g)
628	152	12.6	3.4	1.65	0.95	0.65	7.55	1.69

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.60

Type de matières grasses: Colza

Catégorie GEMRCN: 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, Non soumis à fréquence

adolescents, adultes en métropole :

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 15/02/2024 11:00 N° de version : 4.0



Museau de porc vinaigrette 2,5 kg PassionFroid

Article: 135018

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	40	0	16	Barquette	16		
Palette	320	360	128	Barquette	128	1200x800x1064	
Colis	2.5	2.69	1	Barquette		295x192x133	3061432119941
Barquette	2.5	2.576	1	Barquette		243x177x91	3061432119934

N° de version: 4.0