



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tapilla de porc ibérique congelée
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Sous vide. Cru. Origine Espagne. Partie supérieure de l'échine.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** Tapilla 100 % porc Iberico
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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 :** 02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : La tapilla est tirée de l'une des parties les plus savoureuses du porc ibérique
Sa chair fortement persillée en fait un morceau de viande tendre et savoureux
Cette viande a un goût inimitable de noisette

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24 heures dans son emballage d'origine. A poêler, à snacker ou à griller.

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							
850	204	14.7	5.9	0.01	0.01	0.03	18	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.22

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	48	0	48	Kilogramme	8		
Palette	480	552.6	480	Kilogramme	80	1200x800x1900	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			2104340000000
Colis	6	6.62	6	Kilogramme		390x280x175	2104349000009
Pièce unitaire	0.23	0	0.23	Kilogramme			2104340000000