



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Sauté d'épaule de porc frais
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cru. Origine France. Sauté issu d'épaule de porc désossée, découennée, dégraissée et dénervée. Sachet de 2,5 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% sauté d'épaule de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22, 38, 79]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	13
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

# Sauté de porc épaule VPF 50/70 g Bleu-Blanc-Cœur

Article : 155054

ajouté, Sans sel nitré ajouté

**Labels :** Bleu Blanc Cœur BBC, Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

**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%

**Code nomenclature douanière :** 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

## Atouts

**Atout :** Issu de l' épaule, ces morceaux calibrés 50/70 g sont tendres et savoureux et permettent une maîtrise du coût portion  
La filière Bleu-Blanc-Cœur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale basée sur la diversité et l'équilibre en introduisant des graines et végétaux tracés et sélectionnés pour leur intérêt nutritionnel comme le lin, l'herbe, la luzerne etc..) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures  
Une origine VPF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !

## 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 :** Défaire du sous vide avant utilisation. A braiser ou pocher dans une suite culinaire.

## 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							
655	156	6.9	2.7	0.5	0.2	0.01	23	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.33

**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	40	0	40	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3273625818214
Colis	5	5.042	5	Kilogramme		390x290x135	93273625818217
Palette	360	363.024	360	Kilogramme	72	1200x800x1365	
Sachet	2.5	2.521	2.5	Kilogramme			3273625818214