



## Noix de joue de porc 40/60 g

Référence : 161 627

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Congelé. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. Carton de 5 kg
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Noix joue porc congelée
<b>Type de produit</b>	Congelé - Congelé individuellement - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	-18°C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	720 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	02064900
<b>Pays de transformation</b>	Espagne
<b>Origine de la matière première principale</b>	Danemark - Pays-Bas - Italie - Allemagne - Belgique - France - Portugal - Espagne

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	100% noix de joue de porc
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé

### Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.
-----------------------	---



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
191	794	12,5	4,5	0,01	0,01	0,01	19,5	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,56	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Abat de boucherie
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	4/20 min

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Salmonelle	m =absence	
	Enterobacteries	m =10000 ufc/g	M = 100000 ufc/g
	Pseudomonas	m =100000 ufc/g	M = 1000000 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 120	3760093911290
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.