



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Noix joue porc congelée
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Cru. Origine France / Espagne. Carton de 5 kg
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% noix de joue de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

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

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

<b>Pays de transformation :</b>	Espagne
<b>N° d'agrément :</b>	10.04247/GE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02064900 - Abats comestibles de porcins, congelés (à l'excl. des foies)

## Atouts

**Atout :** Un produit service dégraissé et découpé pour vous faire gagner du temps  
Produit sans cartilage restant fondant et mouelleux après la cuisson

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** 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 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							
816	195	12.5	4.5	0	0	0.5	19.5	0.12

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.56

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

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

## 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	585	643	117	Colis	117	1200x800x1800	
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.3	1	Colis		380x260x125	3760093911290