




SPÉCIAL *Fêtes*



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>	Boudin blanc à la truffe d'été 1% à l'ancienne
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous atmosphère. Cuit. Viande de porc d'origine française, lait frais, Porto, oignons, truffe d'été 1% (Tuber aestivum). Boyau naturel de porc. Barquette de 18 pièces. Carton de 2 barquettes, soit 4,5 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de porc (35%), LAIT frais pasteurisé, gras de porc (20%), blanc d'OEUF, OEUF entier, porto, oignons, sel, féculé, truffe d'été [Tuber Aestivum] (1%), jus de truffe d'été (eau, jus de truffe d'été, arôme naturel de truffe d'été, sel), dextrose, arômes naturels, poireau, saccharose, épices et plantes aromatiques. Boyau naturel de porc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 35]

**N° d'agrément :** FR 35.004.002 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 18

**Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/02/2024 17:27

N° de version : 1.21

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**Labels :** Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

**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  $\geq$  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.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant l'utilisation. Cuisson traditionnelle. | Défaire du sous vide avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.

## 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							
1,205	291	26.6	10.2	2.9	2.1	0.01	10.1	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.38

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

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

## 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	54	0	54	Kilogramme	12		
Sachet	2.25	0	2.25	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3346650401369
Palette	540	0	540	Kilogramme	120	1200x800x1650	
Pièce unitaire	0.125	0	0.12	Kilogramme		340x190x70	
Colis	4.5	4.5	4.5	Kilogramme		350x194x145	3346651401368
Barquette	2.25	0	2.25	Kilogramme			3346650401369