



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Chorizo
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Ø 7 cm. Longueur 48 cm env.
Conservation :	Frais, +0 À +18°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Sec
Conditionnement :	Colis de 3.200 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine UE), sel, LACTOSE, piments, dextrose, épices et plantes aromatiques, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, ferments, agent de traitement de surface du boyau : natamycine. A consommer sans l'enveloppe. 128 g de viande de porc mise en oeuvre pour 100g de produit fini. Traces possibles de fruits à coque.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 69]
N° d'agrément :	FR 69.238.010 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010091 - Saucisses et saucissons, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
C/P	0 % (35)	HPD	0 % (62)

Atouts

Atout : Tranches de grande taille pour une belle couverture assiette
De multiples utilisations : à froid comme à chaud, en entrée ou en plat
Appellation cular valorisante sur votre carte

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous-vide avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

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							
1,071	257	16	6.7	3.2	2.5	0	25	3.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.56

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Pièce unitaire	1.6	1.622	1.6	Kilogramme		480x70x70	3369570005103
Palette	256	284	256	Kilogramme	80	1200x800x1500	
Colis	3.2	3.244	3.2	Kilogramme		600x200x130	93369570005106
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3369570005103
Sachet	1.6	0	1.6	Kilogramme			
Couche	25.6	0	25.6	Kilogramme	8		