



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 09/09/2019



Rôti de porc carré - filet VPF 2 kg Bleu-Blanc-Coeur

Référence : 178 554



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Rôti de porc ficelé issu de carré de porc désossé et dégraissé. Carton de 3 pièces, soit 6 kg env.
Dénomination réglementaire :	Carré de porc sans os, BBC
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Cru
Durée de vie	13 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02031913
Stampille sanitaire	FR 79.246.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Issue du filet, cette viande tendre et savoureuse est certifiée VPF, née, élevée et abattue en France
 - Les porcs Bleu-Blanc-Coeur reçoivent une alimentation à base de céréales et de graines de lin. Bien nourris et en bonne santé, ils produisent une viande de qualité, tendre et savoureuse

Composition

Liste des ingrédients	100% viande de porc origine France (LPF) issue de la filière bleu-blanc-coeur.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme, Sans arête, Sans alcool, Non étiqueté OGM, Sans polyphosphate ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sel ajouté
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Cuisson au four ou en cocotte

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							
151	632	7,2	3,1	0,5	0,5	0,01	21	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,92	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Viande de porc > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Pseudomonas 25° C : m = 100 000 ufc/g
Enterobactéries 37° C : m = 10 000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria monocytogenes : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		3273625823027
Sachet		2	kg		3273625823027
Colis		6	kg	390 x 290 x 135	
Couche		48	kg		
Palette		528	kg		

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