





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Côtes de porc, BBC
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Carton de 30 pièces, soit 4,5 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Côtes première de porc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22, 38, 79]
N° d'agrément :	FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	13
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Labels :	Le Porc Français VPF, Bleu Blanc Cœur BBC

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02031913 - Longes et morceaux de longues, de porcins domestiques, frais ou réfrigérés

Atouts

Atout : Issue du filet, cette viande tendre et savoureuse est certifiée VPF, née, élevée et abattue en France
Un produit calibré pour une bonne maîtrise du coût portion
La filière Bleu-Blanc-Cœur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale basée sur la diversité et l'équilibre en introduisant des graines et végétaux tracés et sélectionnés pour leur intérêt nutritionnel comme le lin, l'herbe, la luzerne etc..) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures

Conseils d'utilisation

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

Mise en œuvre : Défaire du sous vide 2 heures avant utilisation, à poêler ou à griller.

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							
632	151	7.2	3.1	0.5	0.5	0.01	21	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.92

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachées de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	36	0	36	Kilogramme	8		
Palette	396	423.984	396	Kilogramme	88	1200x800x1635	
Colis	4.5	4.818	4.5	Kilogramme		390x290x135	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3273625823034
Sachet	1.5	0	1.5	Kilogramme			3273625823034