

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :	Terrine de Chevreuil au Poivre Vert 1%
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Viande de porc d'origine française, viande de chevreuil sauvage issu de chasse, épices, poivre vert. Carton de 2 pièces, soit 4,4 kg env. .
Conservation :	Frais
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.400 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc (55%) dont foie de porc (9,8%), Viande de chevreuil sauvage issu de chasse (19,6%), Féculé de pomme de terre, Sel, Féculé de manioc, Sirop de glucose, Dextrose, Poivre, Coriandre, Arômes naturels, Plante aromatique, Epices, Oignons, Poivre vert (1%), Eau, Vin de Chinon AOC (3%), Gélatine, Gélifiant : E407, Acidifiants : E330 et E331, Arôme, Persil. Peut contenir des traces de lait, d'oeuf, de fruits à coque et de sulfites. Fabrication à partir de viandes de porc d'origine France et de chevreuil d'origine U.E.

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

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 37]

N° d'agrément : FR 37.156.031 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Ne

Terrine de chevreuil au poivre vert 2,2 kg env.

Article : 190265

souhaite pas déclarer)

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 : Produit prêt à l'emploi

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							
707	169	7.1	2.4	6.1	1.9	0.1	20	2.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.82

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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
Barquette	2.2	0	2.2	Kilogramme			
Couche	70.4	0	70.4	Kilogramme	16		
Colis	4.4	5.076	4.4	Kilogramme		295x190x155	93760051006559
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	704	812.16	704	Kilogramme	160	1200x800x1120	
Pièce unitaire	2.2	0	2.2	Kilogramme			