



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Boudin noir antillais
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Sang, gras de porc, oignons, chapelure, épices. Boyau naturel de porc. Sachet de 17 pièces soit 1 kg.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sang de porc, LAIT frais demi-écrémé pasteurisé, oignons, chapelure (farine de BLE, levure, sel), viande de porc, saindoux, sel, épices dont piment de cayenne 0.18 % , protéines de LAIT, plantes aromatiques. Enveloppe : boyau naturel de porc.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]
- N° d'agrément :** FR 72.331.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 22
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Le Porc Français VPF

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 : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	82 %		

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
La recette traditionnelle de boudin antillais
Un produit petit grammage pour de multiples utilisations

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : 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. Défaire du sous-vide avant l'utilisation. Cuisson traditionnelle.

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							
704	169	10	3.5	9	3	1.4	10	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	16	0	16	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	128	150.4	128	Kilogramme	64	1200x800x776	
Colis	2	2.35	2	Kilogramme		390x300x90	93180050140120
Sachet	1	0	1	Kilogramme			3180050427075