



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 :	Saucisse de Francfort, frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Recette pur porc. Sachet de 20 pièces soit 1 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	viande de porc (74,6%), eau, sel, protéine de porc, arôme, arôme de fumée, épices, saccharose, conservateur : E250. boyau coloré (boyau collagénique, colorants : E100-E160b).
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Saucisse de Francfort 50 g

Article : 213385

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 % (<82)	Matière grasse libre	28 g/100g (<28)
C/P	22 % (<22)	SST	2 % (<2)

Atouts

Atout : Une saucisse de Francfort : appellation à mettre en avant sur les menus ou les cartes
Un produit avec boyau qui se tient bien

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 dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous-vide avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud.]Cuisson traditionnelle : sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique sans dépasser 70°C.

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							
986	238	20	7.7	0.5	0.5	0.5	15	1.5

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.2 g/100g, Oméga 6 : 2.36 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

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
Pièce unitaire	1	1.037	1	Sachet			
Couche	72	0	72	Sachet	9		
Palette	504	544.648	504	Sachet	63	1200x800x1312	
Colis	8	8.296	8	Sachet		388x261x166	
Sachet	1	1.009	1	Sachet			3445420017868
Pièce	0.05	0	0.05	Sachet			