



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 : Demi pavé au poivre 1,8kg

Descriptif produit : Frais. Viande de porc origine France traitée en salaisons.

Conservation : Frais, +0 À +8°C

Etat de préparation : Traité en salaison

Conditionnement : Colis de 3.600 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (origine France), sel, LACTOSE, dextrose, saccharose, poivre, ail, conservateurs : E250, E252, ferments. Enrobage : gélatine de porc, poivre concassé (1%)

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Espagne, Pays-Bas

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 69]

N° d'agrément : FR 69.238.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Porc)

Régimes particuliers : Sans gluten

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

Demi pavé enrobé au poivre 1,8 kg env.

Article : 215753

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02101950 - Viandes de porcins [des espèces domestiques], salées ou en saumure (à l'excl. des jambons, épaules et leurs morceaux, des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux, des demi-carcasses de bacon ou trois-quarts avant, des trois-quarts arrière ou milieux, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0 système métrique		

Atouts

Atout : Un beau visuel et une saveur poivre bien présente

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, trancher en fonction des besoins,

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							
1,481	357	29	11.7	1	1	0.01	23	5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

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	23.8	0	23.8	Kilogramme	7		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	168	214.704	168	Kilogramme	47	1200x800x1150	
Colis	3.6	3.834	3.6	Kilogramme		450x200x125	13528297070307
Sachet	1.8	0	1.8	Kilogramme			3528297070300