





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Emincé d'épaule de porc
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. origine France. Sachet de 2kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de porc origine France
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) : 22, 38, 79, 81, 85]
N° d'agrément :	FR 85.082.005 CE, FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE, FR 81.065.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	20
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Sulfités
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel

Emincé de porc épaule VPF 20/30 g env.

Article : 216386

nitrité 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 : 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : Une découpe favorisant un beau volume assiette et permettant un gain de temps une gestion du coût portion et une souplesse d'utilisation très appréciables
Une origine VPF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !

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, à poêler ou 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							
932	224	16.5	5.9	0.5	0.5	0.01	17	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.03

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée 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
Palette	400	400	400	Kilogramme	50	1200x800x900	
Couche	50	0	50	Kilogramme	6		
Colis	8	8	8	Kilogramme		397x291x180	
Sachet	2	2	2	Kilogramme			3485310075233
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			