





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poitrine fumée qualité supérieure
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Poitrine de porc origine France fumée au bois de hêtre. 20 tranches env.
- Conservation :** Frais, +0°C À +4°C
- Etat de préparation :** Cru, Traité en salaison, Fumé
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Barquette de 0.400 kg
- Liste des ingrédients :** Poitrine de porc, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium, dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Fumée aux bois de hêtre et de chêne
- 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) : 29]
- N° d'agrément :** FR-29.051.020-CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 52
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Le Porc Français VPF

Bio AB :

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02101290 - Poitrines [entrelardés] et morceaux de poitrines, de porcins des espèces non domestiques, salés ou en saumure, séchés ou fumés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	75 % (inférieur ou égal à 75%)	SST	1 % (inférieur ou égal à 1%)

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.
Un petit conditionnement pour une utilisation facilitée.
Produit fumé aux bois de hêtre pour une plus grande préservation des qualités organoleptiques

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 de l'emballage avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

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							
1,041	251	20	7.6	0.7	0.6	0.01	17	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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
Pièce unitaire	0.4	0	1	Barquette			
Couche	32	0	80	Barquette	8		
Palette	384	434.632	960	Barquette	96	1200x800x1225	
Colis	4	4.267	10	Barquette		400x296x90	13663513392709
Barquette	0.4	0.411	1	Barquette			3663513039270