





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saucisson sec au fromage de chèvre
Descriptif produit :	Frais. Viande de porc origine France, fromage de chèvre, épices et plantes aromatiques. Embossé dans un boyau naturel de porc.
Conservation :	Frais, +15°C maximum.
Etat de préparation :	Sec
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.150 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : France), FROMAGE AU LAIT de chèvre 9% (origine : UE) (LAIT de chèvre, sel, enzyme coagulante, ferments lactiques), sel, sucre, LACTOSE, épices, dextrose, plante aromatique, conservateur : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments de maturation. Boyau naturel de porc. Poudre de fleurage : fécule de pomme de terre. 155g de viande de porc mis en œuvre pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.
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) : 42]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/01/2024 11:18

N° de version : 3.8

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément :	FR 42.170.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	60
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	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 :	16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Atouts

Atout : Un petit saucisson à proposer entier à vos clients, incontournable des planches de charcuteries.
Proposez un saucisson à la saveur originale de fromage de chèvre.
Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec
Conservation après ouverture : Non concerné
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
1,861	449	36	15	2.6	0.2	0.5	28	5.4

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.78
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	16.2	0	108	Pièce unitaire	18		
Colis	0.9	1.021	6	Pièce unitaire		261x204x115	13700133915717
Palette	162	208.78	1080	Pièce unitaire	180	1200x800x1300	23700133915714
Pièce unitaire	0.15	0.152	1	Pièce unitaire			3700133915710