Saucisson sec supérieur aux noix VPF 150 g

Article : 217580

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 aux noix
Descriptif produit :	Frais. Viande de porc et noix origine France, 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
Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : France), NOIX 11%, sel, sucre, LACTOSE, épices, dextrose, plante aromatique, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments de maturation. Boyau naturel de porc. Poudre de fleurage : Fécule de pomme de terre. 155 g de viande de porc mis en œuvre pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS À COQUE.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	France

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

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

Saucisson sec supérieur aux noix VPF 150 g

Article : 217580

Pays de transformation :	France [Département(s) : 42]
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, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Atouts

Atout : Un petit saucisson à proposer entier à vos clients, incontournable des planches de charcuteries.
Une saveur agréable de noix et une texture qui allie le moelleux et le croquant.
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							
1,835	433	37	12	1.6	0.2	0.5	25	4.7

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.68
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

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

Saucisson sec supérieur aux noix VPF 150 g

Article : 217580

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	13700133915724
Palette	162	208.78	1080	Pièce unitaire	180	1200x800x1300	23700133915721
Pièce unitaire	0.15	0.152	1	Pièce unitaire			3700133915727

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