



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saute de porc bio VPF
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Issu de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg env.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc bio
Mode d'élevage des porcs :	Plein air
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) : 03]

<b>N° d'agrément :</b>	FR 03.036.001
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	Le Porc Français VPF, Bio
<b>Bio AB :</b>	Oui
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.8 (de 5.5 à 6.0)		

## Atouts

**Atout :** Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim  
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 congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant utilisation, à braiser, à pocher dans une suite culinaire.

## 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							
743	178	11.2	5.51	0.38	0	0	18.9	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.69

**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
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	320	326.4	320	Kilogramme	64	1200x800x1500	
Colis	5	5.1	5	Kilogramme		390x190x150	3760019297873