



## Bavette de porc semi-parée VPF 100/200 g

Référence : 235 793

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Crue. Sous vide. Origine France. Issue de l'extrémité de la poitrine à la jonction du jambon. Sachet de 10 pièces, soit 1,5 kg env. Carton de 4 sachets, soit 6 kg env.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Bavette de poitrine de porc semi-parée x10
<b>Type de produit</b>	Frais - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	0° À 4° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	9 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	02031955
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 38.341.005 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	100 % porc
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé

### Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** A poêler, à griller, snacker, à la plancha,



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
177	736	11,2	7,89	0,01	0,01	0,01	18,92	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,69	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Viande de porc > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet		1,5	kg		3273625830896
Colis		6	kg		3273625830896
Couche	48	48	kg		
Palette		720	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.