




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pluma de porc semi parée x6 (pièce de longe)
Descriptif produit :	Frais. Crue. Sous vide. Origine France. Issue de la longe de porc. Sachet de 6 pièces, soit 850g env. Carton de 5 sachets, soit 4,25kg env.
Conservation :	Frais, 0° À 4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.250 kg
Liste des ingrédients :	100 % Pluma de porc

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22, 38, 79]
N° d'agrément :	FR 22.093.168 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	12
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Le Porc Français VPF

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : Une découpe originale à la chair bien persillée pour une texture tendre, moelleuse et juteuse.
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 !
Une pièce de petit calibre pour des utilisations portion très variés : rôtie, poêlée, grillée ...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Mise en œuvre : A poêler, à griller, à la plancha,

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							
826	198	14	5.4	0.1	0.01	0.01	18	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.29

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
Palette	510	0	510	Kilogramme	120		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	34	538.2	34	Kilogramme	8		
Colis	4.25	0	4.25	Kilogramme			3273625813820
Sachet	0.85	0	0.85	Kilogramme			3273625813820