



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Saucisse de Toulouse supérieure, crue
- Descriptif produit :** Frais. Crue. Sous atmosphère protectrice. Viande de porc origine France. Boyau naturel. Barquette de 15 pièces, soit 1,8 kg.
- Conservation :** Frais, +0° À +4°C
- Etat de préparation :** Cru, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 1.800 kg
- Liste des ingrédients :** Viandes de porc origine France (92%), eau, sel de Guérande (1.5%), acidifiant : acétate de sodium, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium. Boyau naturel de porc.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viandes de porc	France
Glace	France
Epice nature	France, Allemagne, Chine, Viêt Nam

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 12]

**N° d'agrément :** FR 12.063.036 CE

Article : 236236

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté

Labels : Le Porc Français VPF

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (80)	C/P	12 % (15)
SST	1 % (1.5)		

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
De la viande française labellisée Viandes de France (VPF)  
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrite

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Cuisson au four à 175/185°C en plaque gastro ou poêle

## 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							
811	195	14	5.2	1.1	0.5	0.5	16	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

Article : 236236

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	43.2	0	24	Barquette	6		
Palette	475.2	0	264	Barquette	66	1200x800x1850	
Colis	7.2	0	4	Barquette		435x330x155	3061432110702
Barquette	1.8	1.85	1	Barquette			3061432110696
Sachet	1.8	0	1	Barquette			3061432110702