



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 :	Chipolata supérieure, crue
Descriptif produit :	Frais. Crue. Sous atmosphère protectrice. Viande de porc origine France. Boyau naturel. Barquette de 24 pièces, soit 1,32 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Traité en salaison
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 1.320 kg
Liste des ingrédients :	Viande de porc origine France (92%), eau, sel de Guérande (1,5%), acidifiant : acétate de sodium, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium. Boyau naturel de mouton.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande de porc	France
Glace	France
Epice nature	France, Union Europ., Hors UE

** 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 : 236238

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)	SST	1 % (1.5)
C/P	18 % (20)		

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 : Sans sel, sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration. Défaire du sous vide avant utilisation, à poêler ou à griller

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	0	16	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Article : 236238

Type de matières grasses : Aucune

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
Barquette	1.32	1.37	1	Barquette			3061432110733
Couche	47.52	0	36	Barquette	6		
Colis	7.92	8.22	6	Barquette		435x330x155	3061432110740
Palette	522.72	542.52	396	Barquette	66	1200x800x1850	
Pièce unitaire	1.32	1.37	1	Barquette			3061432110733
Sachet	1.32	542.52	1	Barquette			