



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Boudin noir aux oignons à l'ancienne, supérieur
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Viande de porc origine France. Sang, gras de porc et oignons. Boyau naturel de porc. Sachet de 8 pièces soit 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Sang de porc, oignons 37%, gras de porc, couenne, sel, sucre, épices, plantes aromatiques. Enveloppe : boyau naturel de porc.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Sang de porc	France
Oignons (oignons déshydratés : 3% / oignons frais : 97%)	France, Espagne, Inde, Pologne
Gras de porc	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]

**N° d'agrément :** FR 72.331.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 22

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 21/03/2024 11:03**

**N° de version : 5.1**

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

**Labels :** Le Porc Français VPF

**Bio AB :**

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	80 %		

## 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 dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.

## 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							
957	231	19	7.4	3	3	2	11	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.58

**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
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Palette	288	290.88	288	Sachet	48	1200x800x960	
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Colis	6	6.06	6	Sachet		390x300x160	03061432110764
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3061432110757