



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 : Rillettes du Mans VPF, frais.

Descriptif produit : Frais. Pain rectangulaire.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.200 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (origine France), gras de porc, sel, poivre. Porc 109 g pour 100 g de produit fini

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	France
gras de porc	France
sel	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

N° d'agrément : FR 72.331.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 29

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/08/2023 16:57

N° de version : 3.1

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 : Aucune signalée

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 :

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 : 16024915 - Préparations et conserves de mélanges contenant jambons, épaules, longues ou échine et leurs morceaux, des animaux de l'espèce porcine domestique (à l'excl. des mélanges constitués uniquement de longues et de jambons ou d'échine et d'épaules)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	74 %	SST	1 %

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

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							
1,690	409	39	15	0.5	0.5	0.5	14	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Saindoux

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 maxi
adolescents, adultes en métropole :

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	57.6	0	48	Pièce unitaire	8		
Colis	7.2	0	6	Pièce unitaire		390x300x160	
Pièce unitaire	1.2	1.267	1	Pièce unitaire			3061432110771
Palette	345.6	529.32	288	Pièce unitaire	48	1200x800x570	03061432110788