



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 :** Emincé de porc oignon et caramel surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Portion 250 g = 130 g émincé porc + 120 g sauce. Sauce : oignons, caramel, sauce soja. Boiling-bag de 8 portions, soit 2 kg. Carton de 2 boiling-bags, soit 4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de porc 44% (origine UE), eau, oignon 10%, caramel 10% (sucre, eau), sauce SOJA 3% (eau, SOJA, farine de BLE, sel), poivron rouge, petit pois, amidon transformé de manioc, huile de colza, purée de gingembre, graine de SESAME, colorant : caramel ordinaire, sel, huile de SESAME, poivre. Traces éventuelles de lait.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	France, Espagne
eau	France
oignon	Espagne, Pays-Bas, Pologne, Turquie

\*\* 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

# Emincé de porc oignons et caramel 2 kg Bon&Engagé

Article : 236629

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.253.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	547
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Soja, Sésame
<b>Traces d'allergènes :</b>	Lait
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	NA
<b>Bio AB :</b>	
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16024210 - Préparations et conserves d'épaules et de morceaux d'épaules des animaux de l'espèce porcine domestique

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels Viandes cuisinées et longuement mijotées qui les rendent tendres et fondantes Plat cuisiné prêt à l'emploi => Optimisation de la main d'oeuvre et du matériel 8 portions généreuses qui vous garantissent un beau volume assiette Une recette Cuisine du monde, tendance et qualitative

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie avec son sachet d'origine, ou au micro-ondes à 650/750 watts.

## 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							
580	138	5	1.5	10	7.4	1.6	12	0.78

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	2.40
<b>Type de matières grasses :</b>	Autres matières grasses, Colza
<b>Catégorie GEMRCN :</b>	12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 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	32	0	16	Sachet	8		
Palette	384	0	192	Sachet	96	1200x800x1640	
Colis	4	0	2	Sachet		400x290x120	13061432108515
Sachet	2	2	1	Sachet		300x210x70	3061432108518