



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 : Rôti cuit supérieur

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2). Rôti tiré dans le carré de porc, désossé, assaisonné.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Carré de porc (issu d'animaux élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage) 98%, sel, gélatine de porc, poivre blanc, ail, laurier. Produit fabriqué dans un atelier utilisant du GLUTEN, du LAIT et de la MOUTARDE. Viande de porc origine France.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carré de porc	France
Sel	Royaume-Uni
Gélatine de porc	France, Canada, Slovaquie

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.093.168 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 21
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Moutarde
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Porc)
Labels : Certif env 2/equiv reconnue, FSA après sevrage, 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 : 16024911 - Préparations et conserves de longes et de morceaux de longes des animaux de l'espèce porcine domestique, y.c. les mélanges de longes et jambons (à l'excl. des échine)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	2 (+/- 0,6 kg)	PCL	20 (max 2,5% des pièces <18%)
SST	1 % (<=1%)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
 De la viande française labellisée Viandes de France (VPF) issu d'une filière sans antibiotique après le sevrage et une qualité supérieure
 Conservation sans nitrite, sans colorant, ni arômes artificiels

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 : Défaire du sous vide. S'utilise à froid comme à chaud. A conserver entre 0 et 4°C. A consommer dès ouverture.

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							
579	138	5.3	2	0.5	0.5	0	22	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.15

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	32	Kilogramme	8		
Pièce unitaire	2	2.017	2	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432111518
Palette	320	363	320	Kilogramme	80	1200x800x1500	
Colis	4	4.254	4	Kilogramme		390x290x135	93273625837522
Sachet	2	2.017	2	Kilogramme			3061432111518