



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 :** Palette à la diable cuite congelée
- Descriptif produit :** Congelé. Sous vide. Dégraissée, désossée. Forme rôti, sauce moutarde et vin blanc.
- Conservation :** Congelé, -18°C, IWP
- Etat de préparation :** Cuit, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 6.600 kg
- Liste des ingrédients :** Epaule de porc saumurée 83% (60% d'épaule de porc, eau, dextrose, sel, conservateur E250, stabilisant E451, antioxydant E316), moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant E330, conservateur E224 [SULFITES]), eau, vin blanc [SULFITE], amidon modifié, persil, estragon.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Epaule de porc	France, Espagne

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]
- N° d'agrément :** FR 85.151.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- 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 : 16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids \geq 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (sauf jambon, épaule, l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
SST	2.5 % (2.5 max)	Phosphore total P2O5	0.2 ppm (0.2 max)
PCL	14 (14 minimum)		

Atouts

Atout : Produit cuit pour une mise en œuvre rapide et sans perte à la remise en température, compatible avec la liaison différée
Un produit surgelé pour une gestion simplifiée.
Une appellation à la diable à valoriser sur vos menus.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 3j

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, décongélation dans son sous vide d'origine en chambre froide positive pendant 48h à 72h, puis tranché remonter en température la sauce, napper les tranche et mettre en table chaude

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							
474	113	5.6	1.6	2.5	1.7	0	13	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.32

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 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
Palette	792	0	792	Kilogramme	120	1200x800x1800	
Couche	52.8	0	52.8	Kilogramme	8		
Colis	6.6	0	6.6	Kilogramme		400x300x120	13359537764072
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3359537764075
Sachet	3.3	0	3.3	Kilogramme			3359537764075