




Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté d'épaule de porc
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. 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). Sauté tiré dans l'épaule de porc, désossée, dégraissée. Sachet de 2,5 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Sauté d'épaule de porc
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 38, 79]

N° d'agrément : FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 13

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 nitrité ajouté

Labels : Le Porc Français VPF, Certif env 2/equiv reconnue, FSA après sevrage

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 : 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	2,500 (+/- 200 g)	Calibre	50 (40/60g (60% dans calibre))

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
De la viande française labellisée VPF et issue de filière sans antibiotique dès la fin du sevrage
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

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 : à sauter, à braiser, à rôtir

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							
743	178	11	4.4	0.5	0.1	0.01	19	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.73

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	60	0	60	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432112676
Palette	600	644	600	Kilogramme	80	1200x800x1500	
Colis	7.5	7.771	7.5	Kilogramme		390x290x135	93273625838406
Sachet	2.5	2.517	2.5	Kilogramme			3061432112676