




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Chair à saucisse, BBC

Descriptif produit : Frais. Sous atmosphère. Pur porc.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 8.000 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc origine France (91%), sel, vinaigre d'alcool, sucre roux de canne, arômes naturels, épices.

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) : 28]

N° d'agrément : FR 28.111.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 10

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Le Porc Français VPF, Bleu Blanc Cœur BBC

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 : 16010010 - Saucisses, saucissons et produits simil., de foie; préparations alimentaires à base de ces produits

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
La filière Bleu-Blanc-Cœur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale basée sur la diversité et l'équilibre en introduisant des graines et végétaux tracés et sélectionnés pour leur intérêt nutritionnel comme le lin, l'herbe, la luzerne etc..) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures
Un petit format 1 kg

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 : Produit à cuire et idéal pour les farcis: de légumes, de viande (veau, volaille, porc), pour faire des crépinette de porc

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							
974	235	19	7.7	0.25	0.25	0.16	16	1.7

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.2 g/100g, Oméga 6 : 0.7 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.84

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	512	545.312	512	Kilogramme	64	1200x800x1400	
Colis	8	8.208	8	Kilogramme		395x295x150	
Couche	64	0	64	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3467980030538
Barquette	1	0	1	Kilogramme			3467980030538