



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation obtenue par lardonnage, assemblage et cuisson des parties comestibles des têtes porc préalablement désossées

**Descriptif produit :** Frais. Origine France. Carton de 3 rouleaux, soit 6,9 kg.

**Conservation :** Frais, +0° À +4°C

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 6.900 kg

**Liste des ingrédients :** Morceaux de tête (museau, maigre, masque), eau, échalote, sel, gélatine de porc, vinaigre d'alcool, dextrose, épices, arômes naturels, antioxydant : E316, conservateur : E250.

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

| Ingrédients principaux / primaires       | Origines(**) | Départements de production |
|--|--------------|----------------------------|
| moceaux de tête (museau, maigre, masque) | France       | 72                         |

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]

**N° d'agrément :** FR 72.331.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 42

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**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 :** 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids  $\geq$  40%, mais  $<$  80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl.

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| SST                         | 1 %    |                             |        |

## 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 prêt à l'emploi.

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 902  | 217  | 17                      | 5.9                             | 0.5             | 0.5                | 0.01          | 15               | 1.6                      |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.88

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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         | 62.1           | 0               | 62.1     | Kilogramme             | 9                     |                          |                |
| Colis          | 6.9            | 7.145           | 6.9      | Kilogramme             |                       | 390x300x160              | 93180050151485 |
| Kilogramme     | 1              | 1               | 1        | Kilogramme             |                       |                          |                |
| Palette        | 500            | 0               | 500      | Kilogramme             | 72                    | 1200x800x1280            |                |
| Pièce unitaire | 2.3            | 0               | 2.3      | Kilogramme             |                       |                          |                |