



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 :** Brochette composée de viande de porc marinée à la provençale, surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Viande de porc origine France, herbes aromatiques. Carton de 36 brochettes minimum, soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de porc 89,7% ; eau, sel, herbes de Provence 0,3%, fenouil, persil, laurier.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France
sel	France
herbes de Provence	Albanie, Egypte, Espagne, Maroc, Tunisie

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.400.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Labels :	Le Porc Français VPF
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 :	16024919 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids >= 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

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
De la viande française labellisée Viandes de France (VPF)
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrite

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 48H
Mise en œuvre :	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur une plaque à pâtisserie ou bac gastro chaud à 220/250°C, mettre en cuisson au four en chaleur sèche 220/250°C température stabilisée, en fonction des volumes, pendant 6minutes, puis finir la cuisson à 150°C pour finir la cuisson, cuit à cœur 74°C

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							
582	139	7.4	2.8	0.5	0.5	0.5	18	1

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	2.43
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	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.266	1	Colis		388x261x166	3061432114397
Palette	450	495.94	90	Colis	90	1200x800x1810	