



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

<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
<b>Labels :</b>	Le Porc Français VPF
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - 48H
<b>Mise en œuvre :</b>	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	