





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation de viande de porc fermier congelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Viande de porc, poitrine fumée, poivron vert, oignon. Carton de 20 brochettes, soit 4 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	60% d'épaule de porc fermier d'Argoat sans os, 15% de poitrine fumée* (Viande de porc 90%, eau, sel, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes naturels), poivron vert, oignon jaune.
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) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.151.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Le Porc Français VPF

Bio AB :

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 \geq 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 : 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 !
Du porc fermier d'Argoat élevé sans farines animales et sans antibiotiques.
Des brochettes montées à la main par des bouchers.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à $220/250^{\circ}\text{C}$, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir au four à la chaleur sèche en fonction de la cuisson désirée. Avec décongélation, pour les petits volumes, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse.

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							
528	126	7.2	2.6	1.4	1	0.01	14	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.94

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	32	0	8	Colis	8		
Colis	4	4.26	1	Colis		400x300x120	13359537464071
Palette	480	511.2	120	Colis	120	1200x800x1800	