



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Paleron (pièce d'épaule) de porc
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique après sevrage. Paleron semi-paré issu l'épaule de porc découennée, désossée, dégraissée et dénervée. Sachet de 4 pièces. Carton de 3 sachets, soit 4,5 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% épaule de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22, 38, 79]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	13
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

Article : 270265

<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	FSA après sevrage, 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>	02032955 - Viandes désossées de porcins domestiques, congelées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

## Atouts

**Atout :** Une découpe de porc différenciante pour sublimer votre créativité  
Une filière sans antibiotique après sevrage qui encourage le développement de produits et d'achats responsable favorisant ainsi des modes d'élevages et des conditions de vie animale plus vertueuses et contribue à la lutte contre l'antibio-résistance  
Le porc signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits VPF origine France cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	A rôtir, à braiser, en cocotte, en sauté

## 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							
742	178	11.2	4.41	0.38	0.01	0.01	18.9	0.12

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.69

**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
Sachet	1.5	1.517	1.5	Kilogramme			3273625839738
Couche	36	0	36	Kilogramme	8		
Colis	4.5	4.831	4.5	Kilogramme		390x290x180	93273625839731
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3273625839738
Palette	288	332	288	Kilogramme	64	1200x800x1590	