

SPÉCIAL *Fêtes*



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

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Viande de porc d'origine française, viande de caille, poivre, raisins, pineau des Charentes.

Conservation : Frais

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cuit

Conditionnement : Colis de 2.800 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (56%) dont foie (5,3%), Viande de caille (19,3%), Féculé de pomme de terre, Sel, Féculé de manioc, Sirop de glucose, Dextrose, Poivre, Coriandre, Arômes naturels, Plantes aromatique, Epices, Oignons, Eau, Raisins (3%), Lait, Pineau des Charentes (1,8%), Gélatine (bovine), Gélifiant : E407, Acidifiants : E330 et E331, Arôme.
Peut contenir des traces d'oeuf, de fruits à coque et de sulfites.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Union Europ.

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 37]

N° d'agrément : FR 37.156.031 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Oeuf, Sulfites

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

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.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

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							
635	151	6.4	2.2	7.2	3.9	0.5	16	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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
Barquette	1.4	0	1.4	Kilogramme			3760051006808
Couche	44.8	0	44.8	Kilogramme	16		
Colis	2.8	0	2.8	Kilogramme			93760051006801
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3760051006808
Palette	448	0	448	Kilogramme	160		13760051006805