





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Saucisse de Toulouse

Descriptif produit : Frais. Sous atmosphère. Crue. Viande de porc origine France embossée en boyau naturel de porc. Barquette de 10 pièces, soit 1,3 kg.

Conservation : Frais, 0 à 4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.200 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc* (90%), sel, vinaigre d'alcool, sucre roux de canne, arômes naturels, épices. Boyau naturel de porc.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
viande de porc	France	28

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 28]

N° d'agrément : FR 28.111.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 15

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

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 : 16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Atouts

Atout : Appellation Toulouse à valoriser sur les menus et cartes
Un produit à base de porc français VPF.
Un produit 130g portionné

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : À griller, à rôtir en sauce en potée.

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							
1,350	327	30	11	1	1	0	13	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

Type de matières grasses : Aucune

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Barquette	1.3	0	1.3	Kilogramme			3467980064861
Colis	5.2	0	5.2	Kilogramme		395x295x150	
Couche	41.6	0	41.6	Kilogramme	8		
Palette	335	0	335	Kilogramme	64	1200x800x1200	
Sachet	1.3	0	1.3	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.3	0	1.3	Kilogramme			
Poche	1.3	0	1.3	Kilogramme			