




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	ANDOUILLETES PUR PORC
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Viande de porc origine France embossée en boyau naturel de porc. Sachet de 8 pièces, soit 1,120 kg env.
Conservation :	Frais, A conserver entre +0 et +4°C
Etat de préparation :	A assainir
Conditionnement :	Colis de 7.840 kg
Liste des ingrédients :	Estomac de porc, chaudin de porc, rosette de porc, gras de porc, oignon réhydraté, couenne de porc, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), sel, vinaigre d'alcool, épices, persil déshydraté, conservateur : nitrite de sodium. Enveloppe : boyau naturel de porc
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.278.003 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Atouts

Atout : Un produit à base de porc français VPF.
Sans colorant, sans arôme et embossé en boyau naturel de porc.
Un produit cuit prêt à l'emploi.

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 rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle, plaque à snacker ou à la grillade. Défaire du sous vide avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.

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							
924	222	16	6.1	1.5	0.5	0.5	18	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.13

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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			
Sachet	1.12	1.13	1.12	Kilogramme			3273625801292
Colis	7.84	0	7.84	Kilogramme		395x295x188	93273625801295
Couche	62.72	0	62.72	Kilogramme	8		
Palette	439	0	439	Kilogramme	56	1200x800x1466	