



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Terrine de campagne
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Viande de porc origine France. Viande et gras de porc, gorge de porc, foie de porc, oignons, épices. Conservation sans nitrates.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0 - +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Gras de porc, gorge de porc, foie de porc, couenne de porc, oignon, blanc d'OEUFs, eau, féculé de pomme de terre, sel, Madère, épices et plantes aromatiques, sucre, antioxydant : érythorbate de sodium. Décor : Crépine, gelée (eau, gélatine, sel, colorant : caramel ordinaire), colorant : caramel ordinaire.

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Gras de porc	France
Gorge de porc	France
Foie de 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 22.136.007 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 38  
**Allergènes majeurs :** Oeuf  
**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait  
**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Porc)  
**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPDA	78 % ( $\leq$ )	C/P	25 % ( $\leq$ )
SST	2 % ( $\leq$ )	Amidon	3 (% $\leq$ )

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
De la viande française labellisée Viandes de France (VPF)  
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrites

## 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 :** Défaire de son emballage avant l'utilisation. Trancher au grammage souhaité.

## 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							
885	213	15.1	5.5	3.6	1.3	0.5	15.6	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.03

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			
Colis	6.6	0	6.6	Kilogramme		398x298x143	13061432114431
Couche	52.8	0	52.8	Kilogramme	8		
Palette	370	0	370	Kilogramme	56	1200x800x1151	0000000000000
Pièce unitaire	3.3	0	3.3	Kilogramme			3061432114434
Terrine	3.3	0	3.3	Kilogramme			