



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>	Saucisse cuite fumée qualité supérieure
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Viande de porc origine France, saucisse embossée en boyau naturel et fumée au bois de hêtre. Conservation sans nitrites. Sachet de 12 pièces, soit 1,5 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0-4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande et gras de porc (86%), eau, sel, épices et plantes aromatiques, sucre, antioxydant: ascorbate de sodium. Boyaux naturels de porc. Fumée au bois de hêtre.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande et gras de porc	France
EAU	France
Sel	Union Europ., Hors UE

\*\* 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) : 35

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	80 %		

## 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 nitrite

## 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 du sous vide avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud. | Utilisation traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique. | Sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 150/160°C jusqu'à petite coloration.

## 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							
1,300	314	28.9	10.3	1.2	0.3	0.5	12.5	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

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	6.4	6	Kilogramme		397x296x190	
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Palette	240	256	240	Kilogramme	40	1200x800x1100	
Sachet	1.5	1.52	1.5	Kilogramme		240x200x80	3061432114403