





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|---|--|
| Dénomination réglementaire : | Pièce de palette de porc sans os |
| Descriptif produit : | Frais. Sous vide. Cru. Dessus de palette origine France. Issue de porcs élevés sans antibiotique après sevrage. Carton de 3 sachets de 4 pièces, soit 3,36 kg env. |
| Conservation : | Frais, +0 À +4°C |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 3.360 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% palette de porc sans os |
| Viande séparée mécaniquement (VSM) : | non |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Porc | France |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 22, 38, 79] |
| N° d'agrément : | FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE, FR 22.093.001 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 13 |
| Allergènes majeurs : | Aucun signalé |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate |

Article : 289328

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Le Porc Français VPF, FSA après sevrage

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 : 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|------------------|-----------------------------|--------|
| Calibre | 280 (220 - 300g) | | |

Atouts

Atout : Une nouvelle appellation originale pour surprendre vos clients. Une filière sans antibiotique après sevrage qui encourage le développement de produits et d'achats responsables favorisant ainsi des modes d'élevages et des conditions de vie animale plus vertueuses et contribue à la lutte contre l'antibio-résistance. Le porc signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits VPF origine France cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

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 : Entier ou à trancher, à poêler, à griller, en cocotte, ou à rôtir.

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 | | | | | | | |
| 868 | 208 | 12.1 | 4.57 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 24.8 | 0.18 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.05

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 | | | |
| Sachet | 1.12 | 1.137 | 1.12 | Kilogramme | | | 3273625842363 |
| Colis | 3.36 | 3.631 | 3.36 | Kilogramme | | 390x290x135 | 93273625842366 |
| Couche | 26.88 | 0 | 26.88 | Kilogramme | 8 | | |
| Palette | 268 | 313 | 268 | Kilogramme | 80 | 1200x800x1500 | |