



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>	Emincé de porc à la moutarde cuit surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Viande de porc origine France, moutarde de Dijon. Boiling-bag de 8 portions. Carton de 2 sachets, soit 4,32 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 Sachet de 2.160 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de porc 52%, eau, MOUTARDE de Dijon sans sel ajouté (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, acidifiant : E330) (dont SULFITES) 15%, CREME 10%, MOUTARDE à l'ancienne (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel) 2%, amidon transformé, brandy modifié (brandy, sel, arôme naturel de poivre), vinaigre d'alcool, sel, poivre blanc.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de porc	France
eau	France
MOUTARDE de Dijon sans sel ajouté (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, acidifiant : E330) (dont SULFITES)	UE / 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.253.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	547
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16024210 - Préparations et conserves d'épaules et de morceaux d'épaules des animaux de l'espèce porcine domestique

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie avec sa poche d'origine (45 minutes) ou au micro-ondes à 650/750 watts.   Produits compatible en chariot de remise en température.

## 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							
622	149	9.6	3.7	2.3	0.8	0.9	13	0.78

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	1.35
<b>Type de matières grasses :</b>	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
Sachet	2.16	2.179	1	Sachet		300x210x70	3061432115479
Colis	4.32	4.628	2	Sachet		400x290x120	
Couche	34.56	0	16	Sachet	8		
Palette	414.72	0	192	Sachet	96	1200x800x1590	