



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

Dénomination réglementaire : Museau de porc assaisonné

Descriptif produit : Frais. Museau de porc (origine France), oignons, cornichons, persil, sauce type vinaigrette à la moutarde de Dijon. Barquette avec couvercle.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 1.000 Barquette de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Museau de porc 51,5% (museau de porc 31,7% (Origine : France), eau, sel, gélatine porcine, dextrose, gélifiant : E407 , stabilisants : E450, E451 , conservateurs : E250, E301 , extraits d'épices), eau, oignons, cornichons, huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), persil, sel, épaississant : E415

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Museau de porc	France
Sauce type vinaigrette	France
Oignon	Union Europ.

** 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) : 61]

Durée de vie totale du produit (jours) : 25

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans sel nitré ajouté, Gélatine (Porc)

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids \geq 40%, mais $<$ 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.3 (+/- 0.3)		

Atouts

Atout : Un incontournable pour vos buffets terroir !
Viande de porcs nés, élevés et abattus en France
Barquette avec couvercle refermable pour une praticité d'utilisation

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 dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
628	152	12.6	3.4	1.65	0.95	0.65	7.55	1.69

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.60

Type de matières grasses : Colza

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
Barquette	2.5	2.597	1	Barquette			3329710003123
Colis	2.5	2.69	1	Barquette		295x192x133	3329710003123
Couche	40	0	16	Barquette	16		
Palette	320	0	128	Barquette	128	1200x800x1064	