





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pièces d'épaule de porc saumurées et confites
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Porc origine France. Morceaux d'épaule de porc (sans os) cuits dans la graisse de porc.
- Conservation :** Frais, 0°C et +4°C
- Etat de préparation :** Cuit, Saumuré
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Sachet de 0.400 kg
- Liste des ingrédients :** Epaule de porc traitée en salaison 90% (épaule de porc 80%, eau, sel, arôme naturel), saindoux. Produits fabriqué dans un atelier utilisant du GLUTEN, LAIT, MOUTARDE.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Epaule 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 22.093.168 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/04/2024 15:23

N° de version : 1.24

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Moutarde

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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 : 16024210 - Préparations et conserves d'épaules et de morceaux d'épaules des animaux de l'espèce porcine domestique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	74 % (<= 74%)	SST	0.5 % (<= 0.5%)

Atouts

Atout : Le produit a été cuit dans le saindoux pendant plus de 5 heures pour vous garantir une tendreté, une belle couleur de la viande et des saveurs conservées. De la viande française labellisée Viandes de France (VPF). Mise en œuvre rapide et sans perte à la remise en température.

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 : Produit frais. Prêt à l'emploi. Défaire du sous vide avant utilisation. Trancher, déposer dans un bac gastro, napper de bouillon aromatique, remontée en température au four à chaleur sèche à 125°C pour atteindre +65°C à cœur (HACCP).

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							
881	212	16	6.1	0.5	0.5	0	17	0.98

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

Type de matières grasses : Saindoux

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	0.4	0.418	1	Sachet			3273625837000
Colis	3.2	3.624	8	Sachet		390x290x180	13273625837007
Couche	25.6	0	64	Sachet	8		
Palette	204.8	254	512	Sachet	64	1200x800x1590	