




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|---|---|
| Dénomination réglementaire : | Rôti de filet de porc VPF |
| Descriptif produit : | Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Roti ficelé. |
| Conservation : | Frais, +0 À +4°C |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% porc |
| 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) : 85] |
| N° d'agrément : | FR 85.082.005 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 20 |
| Allergènes majeurs : | Aucun signalé |
| Traces d'allergènes : | Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté |

Rôti de porc filet VPF 2 kg env.

Article : 296942

Labels : Le Porc Français VPF

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 : 02031913 - Longes et morceaux de longes, de porcins domestiques, frais ou réfrigérés

Atouts

Atout : Un rôti ficelé permettant un bon maintien, une bonne découpe et une cuisson homogène
Une origine France VPF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant utilisation, cuisson en cocotte ou au four à chaleur sèche.

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 | | | | | | | |
| 493 | 117 | 3.6 | 1.4 | 0.5 | 0.5 | 0.01 | 21 | 0.5 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.83

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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 | 4 | 4 | 4 | Kilogramme | | 397x291x120 | |
| Couche | 32 | 0 | 32 | Kilogramme | 8 | | |
| Palette | 224 | 224 | 224 | Kilogramme | 56 | 1200x800x1040 | |
| Pièce unitaire | 2 | 2 | 2 | Kilogramme | | | 3485310075059 |