




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Côtes échine de porc x10 -130 gr VPF
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cru. Sous atmosphère. Origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 85]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 85.082.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	10
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**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 :** Une origine VPF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !

## 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 :** Défaire du sous vide 2 heures avant utilisation, à poêler ou à griller.

## 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							
855	205	15	5.8	0.5	0.5	0.01	18	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.20

**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	2.6	2.6	2.6	Kilogramme		397x291x120	
Couche	20.8	0	20.8	Kilogramme	8		
Palette	146	146	146	Kilogramme	56	1200x800x1040	
Barquette	1.3	1.3	1.3	Kilogramme		322x262x55	3485310095040