





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Rôti d'échine de porc sans os ficelé SV VPF 2,5 kg
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Rôti ficelé.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 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) :	13
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

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 : Issu de l'échine la viande est moelleuse et goûteuse à la cuisson
Un rôti ficelé permettant un bon maintien, une bonne découpe et une cuisson homogène
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 : 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							
826	198	14	5.4	0.5	0.5	0.01	18	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.29

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	5	5	5	Kilogramme			93485317000019
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	280	280	280	Kilogramme	56	1200x800x1040	
Pièce unitaire	2.5	2.5	2.5	Kilogramme			3485317000016