





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>	Emincé d'épaule de porc sous vide EMEV
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Emincé de porc dans l'épaule sans os. Sachet de 2 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0 À 4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% viande de 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>	20
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Sulfites
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Conforme norme AFNOR 46-003, Sans conservateur, Sans

# Emincé de porc épaule VPF 20/30 g env.

Article : 297008

huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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 :** 02031911 - Parties avant et morceaux de parties avant, de porcins domestiques, frais ou réfrigérés

## Atouts

**Atout :** Une découpe favorisant un beau volume assiette et permettant un gain de temps une gestion du coût portion et une souplesse d'utilisation très appréciables  
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, à poêler ou 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							
932	224	17	5.9	0.5	0.5	0.01	17	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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			
Sachet	2	2	2	Kilogramme			3485310075233
Colis	4	4	4	Kilogramme		391x295x120	93485310075236
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Palette	224	0	224	Kilogramme	56	1200x800x1160	