



ROTI DE PORC CARRÉ VPF ISSU LABEL ROUGE NF CUIT



Fiche Technique

Code produit : 072004

Date : 02/01/2023

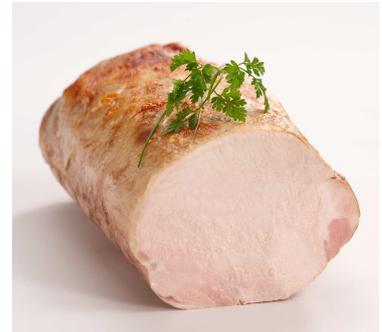
EAN13 : 3273230720049

FR 29.233.001 CE

Matière première

Viande utilisée Carré de porc.
Origine Viande Porcine Française.
Né, élevé, abattu et transformé en France.

Photo



Produit fini

Descriptif	Viande cuite dans son conditionnement final, sans additif, sans sauce. Jus de viande pouvant être utilisé dans la confection de sauce.
Poids	1,6 à 2,4 kg.
Déclaration d'ingrédients	Viande de porc Label Rouge 97%, sel, poivre, ail.
Jus de cuisson	Environ 12%.
Température de conservation	0 à 4°C.
Durée de conservation	42 jours.
Conservation après ouverture	Sous la responsabilité du client. A titre d'information, un délai de 72h entre 0 et 4°C a été validé en interne.
Conseil de mise en œuvre pour une portion individuelle (100g)	Déconditionner, trancher à froid, réchauffer avec sauce ou jus au four 30 minutes à 130°C maximum, ou 1 à 2 minutes au four micro-ondes à 750 Watt.
Emballage primaire	Film thermoformé spécifique cuisson des viandes.
Emballage secondaire	Carton recyclable certifié FSC.
Etiquetage	Etiquette précisant les mentions légales, avec partie détachable.
Logistique	Colisage : 3 pièces/ carton - Palettisation : 8 colis/couche, 8 couches/palette. Hauteur palette (palette comprise) : 95 cm.

Abattage : BIGARD
Découpe : BIGARD
Transformation : BIGARD
Aucun intermédiaire

Les + produits

- Longe semi parée : viande maigre
- A consommer froid ou chaud
- Cuisson à basse température, viande moelleuse

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g (valeurs indicatives moyennes)

Protéines	27,1g
Lipides	14,3 g
Dont acides gras saturés	5,4 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Humidité	55,6 g
Sodium	480 mg
Valeur nutritionnelle	988 KJ – 237 Kcal

Caractéristiques Microbiologiques

FAM/gr	300 000 germes
Enterobacteries/gr	50 germes
Staphylococcus aureus/gr	100 germes
ASR 46°C/gr	30 germes
Salmonelle/25gr	Non détecté
Listeria monocytogenes/25gr	Non détecté

Recommandation GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Ados, adultes, pers. âgées	Pers. âgées en institution (déjeuner)	Pers. âgées en institution (dîner)
Grammage (en gr)	40	60	80 à 100	100	70
Fréquence (en repas)	4	4	4	4	4

Allergènes – OGM – Ionisation

- Allergènes Absence d'allergènes selon règlement n°1169/2011 du 25/10/11. Fabriqué dans un atelier qui utilise : œuf, lait, poisson et moutarde
- OGM Ne contient pas d'OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- Ionisation Garanti sans traitement ionisant.

Système Qualité

- Démarche HACCP OUI
- AFNOR NF V 46-003 OUI
- Certification ISO 14001 OUI
- Système de traçabilité OUI
- Éligible Loi EGALIM OUI

Rédaction : A. RALEC
Visa :

Vérification : L. FOUACHE
Visa :

Approbation : N. MARILLIER
Visa :

La qualité Bigard pour les professionnels de la restauration