



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : SAUCISSON CUIT A L'AIL QUALITE CHOIX

Descriptif produit : Frais. Pur porc.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc (81%), eau, protéines de pois, sel, dextrose, arômes naturels, ail (0,39%), antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Enveloppe non comestible.

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) : 14, 22]

N° d'agrément : FR 22.093.001 CE, FR 14.752.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Saucisson à l'ail cuit nature VPF 1 kg

Article : 2212

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Le Porc Français VPF
Bio AB :	
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
Un bon goût d'ail

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 :	Produit prêt à l'emploi Cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique.

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							
1,259	304	27	9.6	1.3	1.3	0	14	1.65

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.52
Type de matières grasses :	Aucune
Catégorie GEMRCN :	01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	4/20 maxi

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
Couche	60	0	60	Pièce unitaire	10		
Palette	480	527	480	Pièce unitaire	80	1200x800x1150	
Colis	6	6.3	6	Pièce unitaire		391x237x125	13273625805013
Pièce unitaire	1	1.02	1	Pièce unitaire		360x65x65	3273625805016