

Petit salé cuit 140/180 g

Article : 4846



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire : Plat de côte de porc traité en salaison cuit et tranché
- Descriptif produit : Surgelé IQF. Tiré dans le coti (plat de côte). Saumuré, cuit dans un bouillon, tranché. Carton de 5 kg.
- Conservation : Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation : Cuit, Traité en salaison
- Conditionnement : Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients : plat de côte de porc (87%), eau, sel, dextrose, stabilisant E451, antioxydant E301, arômes, conservateur E250
- Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Plat de cote de porc	France, Espagne

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

- Pays de transformation : France [Département(s) : 85]
- N° d'agrément : FR 85.151.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) : 365
- Allergènes majeurs : Aucun signalé
- Traces d'allergènes : Aucune signalée
- Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme
- Régimes particuliers : Sans gluten

Petit salé cuit 140/180 g

Article : 4846

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02101950 - Viandes de porcins [des espèces domestiques], salées ou en saumure (à l'excl. des jambons, épaules et leurs morceaux, des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux, des demi-carcasses de bacon ou trois-quarts avant, des trois-quarts arrière ou milieux, de

Atouts

Atout : Pour une mise en oeuvre rapide le produit est cuit
La cuisson de la viande est réalisée dans un bouillon garantissant tendreté et saveur
De multiples associations et recettes à décliner : en potée, à la moutarde...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Défaire de son emballage avant utilisation, se travaille à froid comme à chaud. [Sans décongélation, cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique.] [Sans décongélation, défaire de son emballage avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.] [Remise en température compatible en chariot de remise en température]

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							
791	190	13.2	5	1.3	1.3	0	16.5	2.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

Petit salé cuit 140/180 g

Article : 4846

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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.26	1	Colis		400x300x120	13359537764799
Palette	600	631.2	120	Colis	120	1200x800x1800	3359537764792