



Description :

Viande de porc traitée en salaison cuisinée et cuite sous-vide.



Calibre : 50/70 g
Conditionnement : 1 ct x 5/6 kg
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 5.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation après décongélation : Dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, entre 0°C et 4°C, pendant 48h maximum, réchauffer en barquette en cellule ou chariot jusqu'à 65°C à cœur. Eligible au four/chariot de remise en température.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 90 g
Energie	551 Kj / 132 Kcal	496 Kj / 119 Kcal
Protéines (g)	17	15.3
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	7.3	6.6
dont Acides Gras Saturés (g)	2.8	2.5
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5
Sel (g)	1.1	1.0
Sodium (mg)	560	504
Calcium (mg)	15	13.5

Rapport P/L : 2.33

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de porc	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.400.001 CE

Dénomination légale de vente : Noix de joue de porc cuite congelée

INGREDIENTS :

Noix de joue de porc 54%, eau, oignon, dextrose, sel, épaississant : amidon modifié, bouillon de boeuf (dont gluten, lait), poivre, muscade.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Sous Vide

Code EAN : 3445425068810

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 26.400 x h 14.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 185.400

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 12

Nom du fournisseur : 100319 DEFIAL NORMIVAL SURG

Code douanier : 16024930

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.