

**Description :**

Palette de porc traitée en salaison, qualité choix, recouverte de sauce à base de moutarde, conditionnée sous-vide et cuite.



Calibre : 2,5/3,7 kg env.
Conditionnement : 1 ct x 2 pc
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 6.200
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
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.

LES PLUS PRODUITS :

Garanti tendre et moelleux.
 Coupe franche, assurant un bon visuel dans l'assiette.
 Facile à trancher.
 Conditionné sous vide et produit cuit.
 Sans MG hydrogénée. Sans huile de palme.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	446 Kj / 107 Kcal	446 Kj / 107 Kcal
Protéines (g)	11	11.0
Glucides (g)	2.9	2.9
dont Sucres (g)	1.6	1.6
Matières grasses (g)	5.5	5.5
dont Acides Gras Saturés (g)	1.4	1.4
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	2.1	2.1
Sodium (mg)	916	916
Calcium (mg)	12.8	12.8

Rapport P/L : 2.00

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 : Porc ou préparation à base de porc > 70% MPA et P/L > 1

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

Conforme aux codes des usages de la charcuterie

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de porc	Union Européenne des 14

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 85.151.001 CE

Dénomination légale de vente : Palette traité en salaison cuite sauce moutarde congelée

INGREDIENTS :

77% d'épaule de porc sans os saumurée : 51,6% d'épaule, eau, dextrose, sel, conservateur E250, acidifiant E326, stabilisant E451, sirop de glucose, antioxydant E316), MOUTARDE (eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant E330, conservateur E224 (DISULFITE DE POTASSIUM)), eau, vin blanc (SULFITE), amidon modifié, persil, estragon

ALLERGENES :

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

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Nom du fournisseur : 100282 O'GUSTE
Code douanier : 16024915

Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 13359537764034

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 20
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 195
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 9

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.