

**DESCRIPTION :**

Viande de porc traitée en salaison cuisée 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**Etat du produit :** Cuit**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48h entre 0°C et 4°C**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	2.8	2.5
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5
Sel (g)	1.1	1
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 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Sous Vide

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
Code EAN : 3445425068810

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *