

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### Viande de porc cuite salée, désossée

Goût : doux et truffe  
Forme : typique du produit  
Texture : tendre  
Calibre : poids variable de 7.5 à 8.2 kg

**Ingrédients** : Viande de porc, eau, sel, sucres (dextrose, saccharose), truffe 2% (*Tuber aestivum*), arômes, épices, antioxydant : E301, conservateur : E250.

**Produit garanti sans OGM.**

### Régimes spécifiques

Allergènes : aucun  
Contamination croisée : aucune  
Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : NON  
Convient à une alimentation Halal : NON



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Données non communiquées.

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM: 120 jours entre 0°C et +4°C  
A conserver dans un endroit frais (0°C / +4°C) après ouverture et consommer dans les 5-6 jours.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	550 kJ / 131 kcal
Matières grasses	4.9g
<i>Dont acides gras saturés</i>	1.6g
Glucides	1.7g
<i>Dont sucres</i>	1.7g
Protéines	20g
Sel	2.6g

## CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Pièce
Code article	3560PROCT
Gencod EAN13	2255680075864
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 1276 L CE
Code de nomenclature douanière	16024990

Inscription n° de lot	Carton - pièce
Inscription date de production	Carton
EAN128	Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	2 pièces de poids variable entre 7.5kg à 8.2kg
Emballage primaire	Sachet en aluminium (PET/12 + AL/9 + PE/95)
Poids net carton (kg)	15.00 à 16.30
Poids brut carton (kg)	15.6 à 16.9
Dimensions cartons (mm)	500 x 300 x 200
Palettisation	36 colis (6 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	587 à 630
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 135

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.