



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT VF AFNOR



Denomination legale	ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT FRANCE AFNOR / ASSAISONNE..		
Code article	33380	DLC residuelle minimum client	14 jours
Ean 13	3368270333806	Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Gencod symbolisé		Calibre	+/- 500g
Gencod poids	2933380	Tare	19 g
Code douanier	16024911	Composté	Non
Marque	DLG	Poids moyen	2100 g
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Colisage	3 Piece(s)
N° Homologation			



Descriptif produit	Viande de porc cuite sous vide dans son emballage. Pièce de viande présentée sans filet sans barde.
	Taux de jus moyen à froid : 7%
	Conforme à la norme AFNOR NF V 46-003

Ingrédients	Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré. INGREDIENTS : Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.
-------------	---

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Porc	France		



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires	Protéines (en g)	Sel (en g)
	kJ	Kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Rôti de porc	654	156	6.6	2.7	1.1	0	0	23	1

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 Diners	
	Grammage de la portion proposée (g) PLAT	40	60	80	100	-	-	-
	Fréquence d'utilisation PLAT	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	-	-	-

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Mise à jour du : 07/03/2022

ESPRI RESTAURATION - ZI de Beaufeu 72210 Roézé-sur-Sarthe



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT VF AFNOR



Dénomination légale

ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT FRANCE AFNOR / ASSAISONNE..

Code article

33380

Ean 13

3368270333806

Gencod symbolisé

Gencod poids

2933380

Code douanier

16024911

Marque

DLG

Conditionnement

SOUS VIDE POCHE

N° Homologation

DLC résiduelle minimum client

14 jours

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Calibre

+/- 500g

Tare

19 g

Composté

Non

Poids moyen

2100 g

Colisage

3 Piece(s)



Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93368271333808	3			6.557	6.300	392	292	112
COUCHE		24	8		52.456	50.400	800	1200	112
PALETTE	93368270018553	240	80	10	549.560	504.000	800	1200	1270

Consignes de préparation	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.
--------------------------	--

Argumentaire Consommateur	<ul style="list-style-type: none">- Tendreté garantie- Texture avec de la mâche et du goût- Viande Française- Rôti travaillé dans le carré - filet : pièce noble- Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.
---------------------------	--

Astuces de préparation	- Accompagner d'une jardinière de légumes ou de pommes de terre sautées ou en purée.
------------------------	--



Suggestion de présentation

Mise à jour du : 07/03/2022