

Fiche Logistique	Société de Vente :	
	Marque Commerciale :	Marteau Saucisse

VE7520701	POITRINE A L'ANCIENNE FUMEE VRAC - RECETTE PAYSANNE
	Cru à cuire

Dénomination sur UVC : Libellé interne : POIT PAYSANNE VRAC COM- P3 EAN 13 : 3381050000224 DUN 14 : 93381052000225 GENCOD : 2377045 DUN Palette : N° agrément sanitaire : FR 39-198-004 CE Code emballeur : EMB 39198E Rayon : Coupe	POITRINE PAYSANNE A L'ANCIENNE A CUIRE DLC garantie à réception : 20 jours T°C de conservation : A CONSERVER ENTRE 0°C ET+4°C Unité de vente : Kg Nomenclature douanière : 2101219 Origine Viande : France Transport : Frigorifique routier
--	--

	Nombre de Couche	Nombre de Colis	Nombre d'UVC	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Type Cdt. - Embal.
UVC			ENVIRON	3,000	3,000	500	200	50	
Colis			3	9,438	9,000	550	250	180	
Couche		6	18	56,6	54,0	1200	800	180	
Palette	6	36	108	354,8	324,0	1200	800	1230	consignée

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g							
Energie		Matières Grasses	dont AG Saturés	Protéines	Glucides	dont Sucres	Sel
1336 kJ	323 kcal	28,1 g	10,5 g	16,8 g	0,6 g	0,6 g	3,6 g

Composition : Ingrédients : Poitrine de porc, sel, dextrose, antioxydant: E301; épices, arômes, conservateur: nitrite de sodium.
Cuire 60 minutes dans l'eau frémissante.
VIANDE FRANCAISE