

Fiche Logistique	Société de Vente / Marque commerciale :	Jean-Louis AMIOTTE

VE1400202	SAUCISSE DE MORTEAU IGP-VPF A CUIRE S/ATx5
	Cru à cuire

Dénomination sur UVC :	SAUCISSE DE MORTEAU IGP-VPF A CUIRE S/ATx5
Libellé interne : MT PV 400g ATx5 GRSTE JLA P2	
EAN 13 : 3333427433579	DLC garantie à réception : 25 jours
DUN 14 : 93333422002933	T°C de conservation : A CONSERVER ENTRE 0°C ET+4°C
GENCOD : 2743357	Unité de vente : Kg
DUN Palette :	Nomenclature douanière : 16010099
N° agrément sanitaire : FR 25-039-050 CE	Origine Viande : IGP France
Code emballer : EMB 25039B	Transport : Frigorifique routier
Rayon : Coupe	

	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	2,207	2,150	285	200	90	
Colis			2	4,584	4,300	400	300	110	
Couche		8	16	36,7	34,4	1200	800	110	
Palette	9	72	144	345,0	309,6	1200	800	1140	consignée

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g							
Energie		Matières Grasses	dont AG Saturés	Protéines	Glucides	dont Sucres	Sel
1340 kJ	324 kcal	29 g	11 g	16 g	<0,5 g	<0,5 g	2 g

Composition : Ingrédients : Viande de porc*, sel, poivre, saccharose, dextrose, conservateur: nitrite de sodium, ferments. Boyau naturel de porc. 108g de viande de porc sont utilisés pour 100g de produit fini. Conditionné sous atmosphère protectrice. Cuire 40 minutes dans l'eau frémissante. *Origine : France