Edité février 2026

# Descriptif technique Viande porcine « BBC » frais

**Code article 291030** **COTE DE PORC A/OS "BBC" FRAIS S/V**

**N° de lot : 10-27** **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

| | |
|---|---|
| **Famille produit** | 4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération. |
| **Caractéristique produit** | Côte de porc issue de la longe de porc, sans palette, sans pointe. Côte de porc avec os.<br>**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** |
| **Origine MP** | France |
| **Calibre** | Pièce de 180gr (+/-10g) |
| **Conditionnement** | Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 10 à 20 pièces |
| **DLC OU DDM résiduelle** | 6 jours |
| **1ère Remarque** | **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**<br>Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.<br>N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097. |

**Code article 291031** **SAUTE DE PORC "BBC" FRAIS**

**N° de lot : 10-27** **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

| | |
|---|---|
| **Famille produit** | 4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération. |
| **Caractéristique produit** | Sauté de porc issu de l'épaule de porc, sans os. Viande cubée.<br>**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** |
| **Origine MP** | France |
| **Calibre** | Cubes de 50/60gr |
| **Conditionnement** | Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max |
| **DLC OU DDM résiduelle** | 6 jours |
| **1ère Remarque** | **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**<br>Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.<br>N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097. |

**Code article 291032** **LONGE DE PORC "BBC" FRAIS**

**N° de lot : 10-27** **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

| | |
|---|---|
| **Famille produit** | 4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération. |
| **Caractéristique produit** | Longe de porc désossée, sans filet mignon.<br>**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** |
| **Origine MP** | France |
| **Calibre** | Pièce de 2 à 3kg max |
| **Conditionnement** | Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max |
| **DLC OU DDM résiduelle** | 6 jours |
| **1ère Remarque** | **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**<br>Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.<br>N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097. |