





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Poulet PAC congelé
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Poulet élevé sans antibiotique. Classe A. Bridé. Sans abats. Carton de 10 pièces, soit 12 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 12.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % poulet

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
N° d'agrément :	FR 53.127.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Volaille Française VF, Filière sans antibiotique

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02071290 - Coqs et poules [des espèces domestiques], présentés plumés, vidés, sans la tête ni les pattes et sans le cou, le cœur, le foie et le gésier, dénommés 'poulets 65%', congelés, ou coqs et poules autrement présentés, non-découpés en morceaux, congelés (à l'

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
653	156	8	2.3	0.01	0.01	0.01	21	0.2

Vitamines : Calcium (mg) : 7.0 mg/100g, Fer (mg) : 1.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.63

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	48	Kilogramme	4		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3291154300529
Palette	576	576	576	Kilogramme	48	1200x800x1400	
Colis	12	12	12	Kilogramme		600x400x125	13291154300526
Pièce unitaire	1.2	1.2	1.2	Kilogramme			3291154300529