



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Morceaux de coq congelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cru. Morceaux issus de coq entier découpé. Sans croupion, sans cou, sans fouet, sans tarse. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% coq

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
coq	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22, 53]
N° d'agrément :	FR 53.127.001 CE, FR 22.247.001
Durée de vie totale du produit (jours) :	539
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

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 : 02071460 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de coqs ou de poules [des espèces domestiques], congelés

Atouts

Atout : Classiques ou plus innovantes, les recettes à base de découpe de coq vous permettront de vous démarquer de la concurrence.

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.] Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire.

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							
636	152	8	1.1	0.01	0.01	0.01	20	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

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
Palette	480	528	96	Colis	96		
Couche	30	0	6	Colis	6		
Colis	5	5.27	1	Colis		470x284x105	93265080208016