



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cuisse de poulet avec partie de dos congelé  
**Descriptif produit :** Congelé layerpack. Cru. Cuisse avec partie de dos. Issu de volailles élevées sans antibiotiques. Carton de 5 kg.  
**Conservation :** Congelé, -18°C, Layer packed  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% cuisse de poulet APD

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]

**N° d'agrément :** FR 56.81.001.CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté

*Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.*

**Labels :** Filière sans antibiotique, Volaille Française VF

**Bio AB :**

**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

## Conseils d'utilisation

**Liaison différée :**

**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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 808  | 194  | 13.8                    | 3.6                             | 0.5             | 0.5                | 0.01          | 17               | 0.24                     |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.23

**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  | 40             | 0               | 8        | Colis                  | 8                     |                          |          |
| Palette | 720            | 0               | 144      | Colis                  | 144                   |                          |          |
| Colis   | 5              | 5               | 1        | Colis                  |                       | 400x300x110              |          |