



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cuisses de poulet déjointées surgelées
Descriptif produit :	Congelé IQF. Crue. Origine UE. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% cuisse de poulet
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France, Irlande, Pologne

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

Pays de transformation :	UE
N° d'agrément :	FR 79.195.003 CE, FR 79.195.001 CE, FR 44.003.002 CE, FR 56.101.004 CE, IE 803 EC, PL14170501, HU215EK
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
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

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 à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou avec la suite culinaire. Sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou avec la suite culinaire. Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Travailler comme un produit frais.

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							
807	194	14	4.2	0.5	0.5	0.5	17	0.23

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.21

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	70	0	14	Colis	14		
Colis	5	5	1	Colis		420x380x130	
Palette	480	560	96	Colis	96	1200x800x1726	