Haut de cuisse de poulet 120/200 g

Article : 20455

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Hauts de cuisse de poulet, classe A, surgelé.

Descriptif produit : Congelé. Cru. Haut de cuisse avec partie de dos. Carton de 5 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Haut de cuisses avec portion de dos

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Hauts de cuisse de poulet avec portion de dos.	France, Irlande

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

Pays de transformation : Rép. d'Irlande, France [Département(s) : 56, 85]

N° d'agrément : FR 56.81.001.CE, IE 803 EC, FR 85.084.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

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

Labels : Volaille Française VF

Bio AB :

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Haut de cuisse de poulet 120/200 g

Article : 20455

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

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 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au 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							
918	221	17	4.9	0	0	0	17	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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	560	0	112	Colis	112		13230890031356
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis		400x300x110	13230890031349
Sachet	5	0	1	Colis			

Volume (litre) : 18.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Haut de cuisse de poulet 120/200 g

Article : 20455

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur