




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Roulade de volaille cuite aux olives
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Viande de dinde et olives vertes. Sans porc.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Pièce unitaire de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Roulade de volaille à la viande de dinde, aux olives, cuite.
Viande de dinde (origine : France) 48%, eau, graisse de poulet 13%, olives vertes 8% (olives, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), mélange liant (féculé de pomme de terre, protéines de LAIT, lactose (LAIT), stabilisant : diphosphates, tripolyphosphates), sel, conservateur : nitrite de sodium, féculé de pomme de terre, sirop de glucose, stabilisant : phosphate, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme naturel. Boyau non comestible, à peler avant consommation.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 85]

N° d'agrément : FR 85.215.003 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 15:46

N° de version : 3.2

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 70

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

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 : 16023180 - Préparations et conserves de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids < 57 % (poids des os exclus) de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ven

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	80 %	SST	2 %

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant l'utilisation.

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							
869	209	17	5.6	3	1.2	0.2	11	2.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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	519	192	Pièce unitaire	96	1200x800x1350	
Couche	40	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	5	5.16	2	Pièce unitaire		400x300x100	
Pièce unitaire	2.5	2.5	1	Pièce unitaire			3477000001172