





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Escalope de dinde, classe A, surgelée.
Descriptif produit :	Congelé. Origine France. Coupée dans du blanc de dinde exclusivement. Carton de 34 pièces minimum, soit 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % escalopes de dinde
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Escalope de dinde	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22, 56, 85]
N° d'agrément :	FR 22.247.001, FR 56.81.001.CE, 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 :

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 : 02072710 - Morceaux désossés de dindons ou de dindes [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 ou plaque à pâtisserie chaude au four à chaleur sèche 220/250°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							
462	109	1	0.3	0	0	0	25	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 25.00

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	480	480	96	Colis	96	1200x800x1850	03378746082916
Couche	30	0	6	Colis	6		
Colis	5	5	1	Colis		470x284x105	03230891608291

Volume (litre) : 18.65