

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Suprême de faisan 150 g
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Sous vide. Origine France. Produit d'élevage. Sachet de 6 pièces. Carton de 6 sachets, soit 5,4 kg env.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.400 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	antioxydants: acide ascorbique, ascorbate de sodium, poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
antioxydants: acide ascorbique, ascorbate de sodium, poivre.	France

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

**Pays de transformation :** France

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** 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 : 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

## Conseils d'utilisation

Liaison différée :

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 dans la suite culinaire ou au four mixte à 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							
718	171	7.7	2.3	0.5	0.5	0.01	25	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > 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
Sachet	0.9	0	0.9	Kilogramme			3252660001690
Colis	5.4	0	5.4	Kilogramme		400x300x110	3252660001690
Palette	648	0	648	Kilogramme	120		93252660002683
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3252660001690
Couche	43.2	0	43.2	Kilogramme	8		