



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Brochette de dinde montée sur pic bois, préparée à partir de viande de cuisse de dinde sans peau, marinée "romarin citron", surgelée IQF.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cru. Viande origine France. Viande de cuisse de dinde marinée, épices et aromates. Pic en bois. Carton de 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** viande de cuisse de dinde (97,6%) origine France, huile de colza, sel, plantes aromatiques et épices (dont thym 0,02% romarin 0,02%), citron 0,05%, arômes naturels. fabriqué dans un atelier utilisant du SOJA, du GLUTEN et du LAIT.

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
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 744
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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

Liaison différée :

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou avec la suite culinaire.

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							
596	142	7.6	2.4	0.5	0.5	0.01	18	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.37

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza

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
Colis	5	5.5	1	Colis		400x300x110	3276722932210
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	0	104	Colis	104		