



Sud-Ouest



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Magret de canard fumé tranché reconstitué - traité en salaison
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Barquette de 40 tranches mini.
Conservation :	Frais, +0°C À +4°C
Etat de préparation :	Fumé, Traité en salaison
Conditionnement :	Colis de 3.360 kg
Liste des ingrédients :	magret de canard, sel, sucre, poivre, conservateur : nitrite de sodium ferments lactiques. viande de canard origine : France.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 65]

N° d'agrément : FR 65.304.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/03/2023 14:54

N° de version : 3.5

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

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool

Labels : Magret de France

Bio AB :

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 : 02074410 - Morceaux désossés de canards domestiques, frais ou réfrigérés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.93		

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 : Produit prêt à l'emploi. Utilisation chaude et froide.

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							
1,533	370	31	10	2.7	1.3	0.5	20	3.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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	0.28	0	0.28	Kilogramme			
Couche	26.88	0	26.88	Kilogramme	8		
Palette	456.96	543	456.96	Kilogramme	136	1200x800x1800	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.36	3.81	3.36	Kilogramme		400x300x100	13161452045361
Pièce unitaire	0.28	0	0.28	Kilogramme		245x110x30	3161452045364