



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 :	viande de dinde emincée marinée surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Viande de dinde saumurée coupée en fines lamelles. Note aromatique : petits légumes, sauce soja. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Cuisse de dinde (84,7%), eau, épices et plantes aromatiques, sel, arômes, exhausteur de goût : E621, saccharose, légume (carotte, champignon noir), maltodextrine, dextrose.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cuisse de dinde	Union Europ., Brésil, Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
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 : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 48H

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie chaude, au four à chaleur sèche $250/280^{\circ}\text{C}$, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans 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							
566	135	6.8	2.43	1.6	1.8	1	16.4	1.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.41

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	450	0	90	Colis	90		
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5	1	Colis		380x250x150	