



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Terrine de volaille sans porc
Descriptif produit :	Sans porc. Colis de 144 coupelles
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 5.760 kg
Liste des ingrédients :	Peau de poulet* 38%, foie de poulet* 31 %, viande de dinde* 9%, graisse de poulet* 7%, CRÈME fraîche, farine de BLÉ, oignons, ŒUF, sel, dextrose, épices et plantes aromatiques, conservateur : E250. * Origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines
peau de poulet	France
foie de poulet	France
viande de dinde	France

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 [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.007.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Céleri, Moutarde

Terrine de volaille en coupelle 40 g MERE LALIE

Article : 51172

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

Labels : Produit en Bretagne

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 : 16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
C/P	25 % (\leq)	HPDA	78 % (\leq)
SST	3 % (\leq rapportés à HPDA78)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Coupelles de terrine prêtes à consommer. Idéalement les réserver au frais la veille du service. Puis sortir les coupelles quelques dizaines de minutes avant de les proposer à la dégustation. Laisser le consommateur désoperculer sa coupelle. Rendement : 1 coupelle de 40g = 1 portion

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							
1,193	288	25	7.7	2.4	0.7	0	14	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.56

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Couche	46.08	0	8	Colis	8		
Palette	368.64	396.288	64	Colis	64	1200x800x1180	
Coupelle	0.04	0	0.01	Colis			
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			
Colis	5.76	6.192	1	Colis		398x270x130	3270270001695
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			