



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Graisse de canard  
**Descriptif produit :** Boîte de 720 g. Colis de 12 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.720 kg  
**Liste des ingrédients :** Graisse de canard

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Graisse de canard                  | 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) : 12]  
**N° d'agrément :** FR 12.133.005 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 15019000 - Graisses de volailles, fondues ou autrement extraites

| Paramètre physique-chimique          | Valeur              | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--------------------------------------|---------------------|-----------------------------|--------|
| Diamètres de l'unité de consommation | 99 système métrique |                             |        |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène et de traçabilité. Verser la quantité de graisse utile dans le plat de cuisson. Faire chauffer pour la cuisson des mets choisis. La graisse de canard peut également servir en bain de friture ou pour assaisonner les légumes et des féculents. Rendement : Boîte 4/4 = 720 g de matière grasse.

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 3,700                                      | 900  | 100                     | 33                              | 0               | 0                  | 0             | 0                | 0                        |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

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  | 51.84          | 0               | 72       | Boîte                  | 6                     |                          |                |
| Palette | 518.4          | 0               | 720      | Boîte                  | 60                    | 1200x800x1600            |                |
| Boîte   | 0.72           | 0.83            | 1        | Boîte                  |                       |                          | 3700468415114  |
| Colis   | 8.64           | 11              | 12       | Boîte                  |                       | 410x305x123              | 03700468415121 |
| Pièce   | 0.72           | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |                |



# Graisse de canard en boîte 4/4 JEAN DE France

Article : 89327