

# Cuissot de chevreuil sans os semi-paré en poche 1,3/2 kg

Article : 99640



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 :	Cuissot de chevreuil frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Origine Union Européenne. Carton de 2 pièces, soit 3,3 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +2°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.200 kg
Liste des ingrédients :	Viande
Mode de production du gibier :	Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande	UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 02]
N° d'agrément :	FR 02.187.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	18
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	NA
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/06/2023 16:11

N° de version : 4.1

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

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 02089030 - Viandes et abats comestibles de gibier, frais, réfrigérés ou congelés (à l'excl. des viandes et abats de lapins, de lièvres ou de sanglier)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

## 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							
482	114	3.6	2.1	0.5	0.5	0.4	20.3	0.682

**Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 3 : 0.2 g/100g, Oméga 6 : 12.4 g/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.64

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.2	6	3.2	Kilogramme		390x290x110	
Couche	25.6	0	25.6	Kilogramme	8		
Palette	384	0	384	Kilogramme	120	1200x800x150	
Sachet	1.65	0	1.65	Kilogramme			