



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation de viande canard sans peau assaisonnée cuite
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Viande de manchon et de filet de canard confite cuite assaisonnée. Sans peau.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de canard (origine : France) 59,7%, eau, graisse de canard, oignon, ail, sel, fibre de carotte, poivre.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| canard | France |

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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) : 85]
- N° d'agrément :** FR 85.215.003 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 40
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Effiloché de canard confit 1 kg

Article : 135724

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 : 16023929 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de canard, d'oie et de pintade [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

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| HPD | 74 % | SST | 0.5 % |

Atouts

Atout : Produit confit et assaisonné, idéal pour réaliser de nombreuses recettes
Canard origine France valorisable sur une carte
Poche de 1 kg pour une praticité d'utilisation

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, s'utilise comme un produit frais, à chaud comme à froid.

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 | | | | | | | |
| 1,015 | 244 | 18 | 6 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 20 | 0.9 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.11

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Couche | 24 | 0 | 24 | Sachet | 8 | | |
| Palette | 384 | 428 | 384 | Sachet | 128 | 1200x800x1750 | |
| Colis | 3 | 3.19 | 3 | Sachet | | 400x300x100 | 13477000015466 |
| Sachet | 1 | 1.01 | 1 | Sachet | | | 3477000015469 |
| Barquette | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |