




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de canette congelé
Descriptif produit :	Congelé. Sous vide. Cru. Origine France. Canette de Barbarie. Carton de 24 pièces, soit 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% filet de canette
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56, 79]
N° d'agrément :	FR 79.195.002 CE, FR 56.81.001.CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Article : 138702

ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Volaille Française VF

Bio AB :

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 : 02074510 - Morceaux désossés de canards domestiques, congelés

Atouts

Atout : Produit brut offrant de multiples possibilités de préparations et de recettes
Conditionnement par deux permettant une gestion maîtrisée

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre positive à 0+3°C pendant 4 à 6h. Sortir de son emballage, et travailler comme un produit frais. Cicatrisation de la viande sans sel et sans matière grasse jusqu'à la cuisson désirée.

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							
707	169	10	3.5	0.8	0.5	0.5	19	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.90

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	560	581.504	560	Kilogramme	112	1200x800x1706	
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Sachet	0.38	5.192	0.38	Kilogramme			3435660742088
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3435660742088
Colis	5	5.192	5	Kilogramme		400x300x110	93435661742080