





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté de dinde sans os sans peau Frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Morceaux tirés dans la cuisse de dinde. Sachet de 2,5 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Sous-vide
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	dinde
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 18, 72]
N° d'agrément :	FR 18.030.001 CE, FR 72.264.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	12
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans sel nitrité

Article : 147042

ajouté

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.

Labels : Volaille Française VF

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 : 02072610 - Morceaux désossés de dindons et de dindes [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés

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 : A poêler, à griller ou en sauté.

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							
507	121	4.5	1.4	0	0	0	20	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.44

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
Couche	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	400	0	400	Kilogramme	80	1200x800x1830	
Colis	5	0	5	Kilogramme		390x300x100	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980039219
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			3266980039219