



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pilon de dinde traité en salaison, confit à la graisse de canard et de poulet
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Pilon de dinde confit. Sachet de 6 pièces, soit 1,45 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Pilon de dinde traité en salaison, confit à la graisse de canard et de poulet. Ingrédients : Pilon de dinde (origine : France) 93,5%, graisse de canard 5%, sel, antioxydant : erythorbate de sodium, poivre, graisse de poulet.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]

**N° d'agrément :** FR 85.215.003 CE

# Jambonnette de dinde confite VF 210 g env.

Article : 155070

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 80

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**Labels :** Volaille Française VF

**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 :** 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

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

## Atouts

**Atout :** Produit confit dans la graisse de canard afin d'obtenir un produit tendre et savoureux  
Produit cuit pour une souplesse d'utilisation  
Possibilité de remise en température avec son sous-vide pour éviter le dessèchement

## 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 :** Remise en température avec son sous-vide d'origine, sur grille au four vapeur à 99°C ou au bain-marie.

## 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							
665	158	5.8	2	0.5	0.5	0.01	26	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.48

**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	46.4	0	46.4	Kilogramme	8		
Palette	556.8	565.25	556.8	Kilogramme	96	1200x800x1830	33477000016030
Colis	5.8	5.89	5.8	Kilogramme		400x300x140	13477000016036
Sachet	1.45	0	1.45	Kilogramme		240x210x65	3477000016039
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3477000016039
Pièce unitaire	1.45	0	1.45	Kilogramme			3477000016039