





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pilon de dinde traité en salaison, confit à la graisse de canard et de poulet
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Pilon de dinde confit. Sachet de 6 pièces, soit 1,45 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.800 kg
Liste des ingrédients :	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.
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) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.215.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	80
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Jambonnette de dinde confite VF 210 g env.

Article : 155070

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 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	565.248	556.8	Kilogramme	96	1200x800x1830	33477000016030
Colis	5.8	5.888	5.8	Kilogramme		400x300x140	13477000016036
Sachet	1.45	1.472	1.45	Kilogramme		240x210x65	3477000016039
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.242	0	0.24	Kilogramme			3477000016039
Lot	0.242	0	0.24	Kilogramme			