



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 31/08/2021



## Cuisse de pintade déjointée fermière Loué Label Rouge IGP VF 180/220 g

Référence : 163 442



entre

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sachet de 10 pièces, soit 2 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Cuisse de pintade fermière Label Rouge de Loué, déjointée, frais
<b>Type de produit</b>	Frais - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	+0 À +4° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	10 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 4 de 1 kg.
<b>Disponibilité</b>	Toute France
<b>Code douanier</b>	02074461
<b>Stampille sanitaire</b>	FR 49.119.001 CE - FR 71.546.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

## Atouts

Ce produit 100% Ma Région Centre est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts**
- Une praticité de l'offre grâce à des conditionnements adaptés. Une disponibilité et une régularité de l'offre
  - Le Label Rouge, c'est un élevage fermier en plein air ou en liberté dans de grands espaces herbeux, une alimentation composée à 100% de végétaux, une durée d'élevage plus longue que les volailles standard et une sécurité sanitaire garantie

## Composition

**Liste des ingrédients** 100% Cuisse de pintade déjointée Fermière Label Rouge de Loué

**Absence de composants spécifiques** Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

**Liste des allergènes** Aucun signalé

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre 1** Cuisson, sur grille, au four à chaleur sèche à 200/210°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou dans la suite culinaire.

**Mise en oeuvre 2** Marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou dans la suite culinaire.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
208	866	13,7	3,9	0,01	0,01	0,5	20,9	0,18
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,53	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	180 à 220	Non soumis à fréquence



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Cuisse de pintade déjointée fermière Loué Label Rouge IGP VF 180/220 g

Référence : 163 442

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonelle m= abs/25g  
E. coli m= 10 000 ufc/g  
Staphylocoques m= 1 000 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet	2	2	kg		3266980143312
Colis	4	4	kg		3266980143312
Couche	32	32	kg		
Palette	576	576	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.