



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Paupiette de dinde farcie, sans porc, sans ficelle, sous atmosphère, frais
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Cru. Sans porc. Non bardée, sans ficelle. Enveloppe de filet de dinde. Farce : viande de dinde, gras de bœuf. Barquette de 10 pièces, soit 1,4 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.800 kg
Liste des ingrédients :	Farce 60% (viande dinde 68%*, gras de boeuf, eau, sel, arôme, acidifiants : E326, E262), viande filet de dinde 40% *pourcentage exprimé sur la farce
Pays de transformation :	France [Département(s) : 85, 85]
N° d'agrément :	FR 85.154.001 CE, FR 85.215.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
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 : 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,

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Cuisson sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 200/210°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

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							
705	168	8.2	4	3.5	0.1	0.01	20.1	0.73

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.45

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	280	0	280	Kilogramme	100		
Couche	28	0	28	Kilogramme	10		
Barquette	1.4	0	1.4	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3285320000689
Colis	2.8	0	2.8	Kilogramme		390x300x100	