



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 :	Filet de poulet sans peau traité en salaison, grillé, cuit
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit, grillé. Filet de poulet traité en salaison. Sachet de 8 pièces, soit 1,025 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.150 kg
Liste des ingrédients :	Filet de poulet 89.4% (origine : UE), eau, dextrose, sel, poivre, arôme naturel.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France, Espagne, Pays-Bas, Pologne

** 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) :	60
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Filet de poulet cuit grillé sans peau 120/140 g

Article : 177354

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 %	SST	3.5 %

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 : Produit prêt à l'emploi. Utilisation à chaud ou à froid.

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	120	2.5	0.9	2.4	2	0	22	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.80

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
Colis	6.15	6.429	6.15	Kilogramme		400x300x136	
Couche	49.2	0	49.2	Kilogramme	8		
Palette	590.4	637	590.4	Kilogramme	96	1200x800x1782	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3477000016619
Sachet	1.025	0	1.02	Kilogramme			3477000016619
Pièce unitaire	1.025	0	1.02	Kilogramme			