

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :** Souris de cerf sauce au Cognac fine champagne, surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Portion de 200 g = 140 g de jarret arrière de cerf sans os et 60 g de sauce Cognac fine champagne. Boiling-bag de 10 portions, soit 2 kg. Carton de 2 boiling-bag, soit 4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Jarret arrière de cerf 65%, eau, Cognac fine champagne modifié 4% (Cognac fine champagne, sel, arôme naturel poivre), arômes naturels, amidon transformé de manioc, extrait de vin rouge distillé, échalotes, vinaigre de vin rouge, sel, dextrose, colorant : caramel ordinaire, arôme naturel d'échalote avec autres arômes naturels, poivre, épaississant : E 415, épices (anis, fenouil, coriandre, cannelle, cumin).Traces éventuelles de lait.Remarque : peut contenir des plombs de chasse
- Mode de production du gibier :** Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
jarret de cerf	UE / Hors UE

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]

**N° d'agrément :** FR 72.253.002 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/02/2024 10:54

N° de version : 4.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Article : 177840

<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16029031 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de gibier ou de lapin (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de porcins des espèces non domestiques, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisée

## Atouts

**Atout :** Recette gourmande de cerf mijoté dans une sauce de caractère à l'appellation festive  
Plat cuisiné prêt à l'emploi permettant d'optimiser la main d'œuvre et le matériel

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts.

## 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							
405	96	1.4	0.6	3.4	0.9	0	17	0.86

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 12.14

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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	384	460	192	Sachet	96	1200x800x1760	
Couche	32	0	16	Sachet	8		
Colis	4	4.536	2	Sachet		395x295x130	3368271288075
Sachet	2	2.019	1	Sachet			3368270288076