



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Sauté de dinde sans os, sans peau, classe A.
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Morceaux issus de la cuisse de dinde. Colis de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Sauté de dinde sans os, sans peau

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 85.215.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 16

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

# Sauté de dinde sans os sans peau VF 40/60 g Bleu-Blanc-Cœur

Article : 177957

**Labels :** Volaille Française VF, Bleu Blanc Cœur BBC

**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 :** 02072610 - Morceaux désossés de dindons et de dindes [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés

## Atouts

**Atout :** Des portions adaptables pour une meilleure maîtrise du coût portion

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Mise en œuvre :** A rôtir, en sauté

## 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							
488	116	4	1.2	0.01	0.01	0.01	20	0.16

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.00

**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	40	0	40	Kilogramme	8		
Colis	5	0	5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			93230891386130
Palette	680	0	680	Kilogramme	136		83230891386133