



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cuisse de pintade déjointée, sous vide.
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sachet de 10 pièces, soit 2 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Sous-vide
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	pintade
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pintade	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.119.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	12
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Article : 178799

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 : 02076061 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de pintades domestiques, frais, réfrigérés ou congelés

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 : 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. 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 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							
794	191	12.5	4.41	0.1	0	0	19.4	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.55

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	384	0	384	Kilogramme	96	1200x800x2010	93238990009035
Colis	4	4.317	4	Kilogramme		400x300x155	93238990009028
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3238990002293
Sachet	2	0	2	Kilogramme			3238990002293
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		