



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 :	Andouillettes au canard
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Viande de canard origine France et abats de porc. Sachet de 10 pièces, soit 1,25 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.200 kg
Liste des ingrédients :	Abats de porc : 52 %, viande de canard avec peau origine France : 20 %, oignon, eau, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, conservateur : SULFITE acide de sodium), sel, vin blanc, épices, plantes aromatiques, arômes, dextrose, extrait de poivre, erments, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Boyau naturel de porc. Traces possibles de lait.
Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	14
Allergènes majeurs :	Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02109939 - Viandes salées, en saumure, séchées ou fumées (à l'exception des animaux d'espèces porcine, bovine, rennes, espèces ovine ou caprine, primates, baleines, dauphins et marsouins 'mammifères de l'ordre des Cetacea', lamantins et dugongs

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir dans ou avec la suite culinaire sans excéder les 80°C 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							
898	216	16	6.2	0.6	0.01	0.8	17	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980041687
Sachet	1.3	0	1.3	Kilogramme			3266980041687
Palette	707.2	0	707.2	Kilogramme	136	1200x800x1700	93266980416815
Colis	5.2	0	5.2	Kilogramme		300x400x155	93266981041689
Couche	41.6	0	41.6	Kilogramme	8		