





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PINTADE NUE CONGEELEE ELEVEE SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Pintade élevée sans antibiotique. Sans abat. Classe A. Carton de 10 pièces, soit 10,5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.500 kg
Liste des ingrédients :	100 % Pintade

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pintade	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49, 53]
N° d'agrément :	FR 53.127.001 CE, FR 49.332.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
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

Labels : Volaille Française VF, Filière sans antibiotique

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 : 02076005 - Pintades domestiques, non découpées en morceaux, fraîches, réfrigérées ou congelées

Atouts

Atout : Un produit issu d'une filière sans traitement antibiotique, filière qui contribue à l'amélioration des conditions de vie des animaux et à lutter contre l'antibio-résistance
Une pintade éviscérée, origine France
Une chair jaune, fine et peu grasse, au goût subtil

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

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							
838	201	13	4.1	0.01	0.01	0.01	21	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.62

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	42	0	42	Kilogramme	4		
Colis	10.5	0	10.5	Kilogramme		600x400x140	3272872002766
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	504	0	504	Kilogramme	48	1200x800x170	
Pièce unitaire	1.05	0	1.05	Kilogramme			