



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sauté de canard avec peau 40-80g
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Morceaux découpés dans de la cuisse de canard désossée, avec peau. Issu de canard de Barbarie. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% sauté de canard
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 44, 56, 85]
N° d'agrément :	FR 44.003.002 CE, FR 56.81.001.CE, FR 85.189.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	480
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 nitré ajouté
Labels :	Volaille Française VF

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 : 02074510 - Morceaux désossés de canards domestiques, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	0 (10% hors calibre)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 230/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir 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							
898	216	16	4.6	0	0	0	18	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.13

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	8	Colis	8		
Palette	560	583.52	112	Colis	112	1200x800x1706	
Colis	5	5.21	1	Colis		400x300x110	3435660711626