



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

■ Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Faible valeur énergétique, Pauvre en sodium ou en sel, Riche en fibres, Riche en protéines, Sans apport énergétique, Sans graisses saturées, Sans matières grasses, Sans sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de fibres, Source de protéines, Très pauvre en sodium ou en sel, Valeur énergétique réduite

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Saute de poulet sans os sans peau vf congele 5 kg

Descriptif produit : Surgelé IQF. Cru. Origine France. Haut de cuisse de poulet, classe A. Carton de 5 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Cuisse de poulet sans os sans peau 100%

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 85]

N° d'agrément : FR 22.247.001, FR 85.084.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Volaille Française VF

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 : 02071410 - Morceaux désossés de coqs ou de poules [des espèces domestiques], congelés

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : A poêler, à griller, 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							
601	144	7.5	1.8	0.01	0.01	0.01	19	0.17

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Faible valeur énergétique, Pauvre en sodium ou en sel, Riche en fibres, Riche en protéines, Sans apport énergétique, Sans graisses saturées, Sans matières grasses, Sans sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de fibres, Source de protéines, Très pauvre en sodium ou en sel, Valeur énergétique réduite

Rapport P/L : 2.53

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	30	0	6	Colis	6		
Colis	5	5.29	1	Colis		470x284x105	3291152321007
Palette	480	507.84	96	Colis	96	1200x800x1730	3378748988018