



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Saucisses de volaille cuites gros hachage
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cuit. Sous vide. Viande de volaille. Sachet de 10 pièces, soit 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de volaille (93,9%), eau, conservateurs : E326-E262, sel, tissu conjonctif de volaille, dextrose, épices et plantes aromatiques, stabilisants : E451-E450, antioxydant : E301, arômes naturels.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de volaille	UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 76]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 76.400.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	21
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans sel nitré ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Saucisse de volaille gros hachage 100 g

Article : 212764

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exception des saucisses et saucissons de foie et non cuits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 % (<78%)	Matière grasse libre	15 g/100g (<15%)
C/P	15 % (<15%)	SST	2 % (<2%)

## Atouts

**Atout :** Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients  
Un petit conditionnement pour une utilisation facilitée.

## 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 dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Cuire au four, en sauteuse, au bouillon ou à griller

## 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							
579	138	7.5	3.4	0.5	0.5	0.01	18	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.40

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	378	419.53	378	Sachet	63	1200x800x1312	
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Colis	6	6.31	6	Sachet		388x261x166	3445420029182
Sachet	1	1.013	1	Sachet			3445420029182