



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cuisse de poulet label rouge de Challans, classe A, surgelée IQF.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cru. Origine France. Issu de poulets élevés sans antibiotique. Carton de 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% volaille

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

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

Cuisse de poulet fermier déjointée

Label Rouge IGP Challans VF

220/260 g

Article : 215737

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.084.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
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 :	Indication géo. protégée IGP, Label Rouge, Volaille Française VF, Produit fermier, FSA
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 :	02071460 - Cuisses et morceaux de cuisses, non 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 :	Cuisson, sur grille, au four à chaleur sèche à 200/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou 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							
730	175	11	3	0.01	0.01	0.01	19	0.23

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.73
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	24	0	24	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	408	436.56	408	Kilogramme	136	1200x800x1595	93230890007845
Colis	3	0	3	Kilogramme		377x287x85	93230890007838