



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 poulet Fermier Bio
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Poulets issus de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de cuisse de poulet fermier issu de l'agriculture biologique
Mode d'élevage des volailles :	Plein air
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) : 79, 85]

Sauté de poulet fermier sans os sans peau VF BIO 30/60 g

Article : 216438

N° d'agrément : FR 85.223.001 CE, FR 79.195.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 300

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 nitrité ajouté

Labels : Volaille Française VF, Produit fermier, Bio

Bio AB : Oui

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	0.05 mg/kg (sur mélange poulet frais)	Plomb	0.1 mg/kg (sur mélange poulet frais)
Mercur	0.1 mg/kg (sur mélange poulet frais)	Pesticides	0.01 (mg/kg mélange plt frais)

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							
588	140	6.6	1.8	0	0	0	20	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.03

Type de matières grasses : Aucune

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
Sachet	5	5.322	1	Colis		400x300x130	3422215433119
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.322	1	Colis		400x300x130	13422210433111
Palette	400	425.76	80	Colis	80	1200x800x1466	3435661080301