



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 fermier bio
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Poulets issus de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	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) : 44, 85]

Article : 216561

N° d'agrément : FR 85.223.001 CE, FR 44.003.002 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 : 02071460 - Cuisses et morceaux de cuisses, non 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 à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou avec 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							
811	195	13	3.6	0.5	0.2	0	18	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

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	5.269	1	Colis		400x300x90	3422210412003
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.269	1	Colis		400x300x90	13422210412000
Palette	720	758.736	144	Colis	144	1200x800x1786	3435661077134