



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	2 cuisses de canette 150-200g sous vide Le Gaulois Professionnel
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Sachet de 2 pièces, soit 360 g env.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Sous-atmosphère
Conditionnement :	Colis de 2.160 kg
Liste des ingrédients :	viande de dinde 82%, gras de veau, eau, sel, épices ,arômes, acidifiants:E326-E262
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
N° d'agrément :	FR 53.014.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Labels :	Volaille Française VF

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : A poêler, à griller, à rôtir ou 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							
747	179	11	4	0	0	0	20	0.66

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.82

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

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	17.28	0	17.28	Kilogramme	8		
Sachet	0.36	0	0.36	Kilogramme			3571320805059
Palette	259.2	0	259.2	Kilogramme	120	1200x800x1725	93571328050515
Colis	2.16	0	2.16	Kilogramme		300x400x105	93571321805051
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			