Cuisse de pintade VF 150/200 g

Article : 229778

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cuisses pintade sciée nue congelée élevée sans traitement antibiotique
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Pintade élevée sans antibiotique. APD 2 lames. Carton de 5 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de pintade
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pintade	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.332.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Cuisse de pintade VF 150/200 g

Article : 229778

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Volaille Française VF, 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 : 02076061 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de pintades domestiques, frais, réfrigérés ou congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - à consommer dans les 24H après décongélation

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.|Sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou avec la suite culinaire.|Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Travailler comme un produit frais.

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							
905	218	15.9	4.2	0.1	0.01	0.01	18.5	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.16

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Cuisse de pintade VF 150/200 g

Article : 229778

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	40	0	8	Colis	8		
Palette	600	648	120	Colis	120	1200x800x180	
Colis	5	5.4	1	Colis		400x300x110	3272872004302

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur