





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 dinde sans os sans peau 50-80GR congelé individuellement vrac x5KG
- Descriptif produit :** Congelé individuellement. Cru. Origine France. Non saumuré. Morceaux tirés de la cuisse de dinde. Carton de 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100 % viande rouge de dinde sans os et sans peau
- 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) : 22, 76, 85]
- N° d'agrément :** FR 22.247.001, FR 85.084.001 CE, FR 76.400.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- 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 nitré ajouté

Labels : Volaille Française VF

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 : 02072610 - Morceaux désossés de dindons et de dindes [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés

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. Sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. 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 | | | | | | | |
| 492 | 117 | 3.7 | 1.2 | 0.1 | 0.1 | 0.01 | 20.9 | 0.22 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.65

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 | 40 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Colis | 5 | 5 | 1 | Colis | | 400x300x146 | 3378740898803 |
| Palette | 480 | 480 | 96 | Colis | 96 | 1200x800x1950 | 3378748988018 |