



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Confit de canard du Sud Ouest
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Origine France. Déjointé. Confit dans la graisse de canard. Sachet de 8 pièces, soit 1,6 kg.
Conservation :	Frais, +2° À +4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.600 kg
Liste des ingrédients :	Viande de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : Sud ouest
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 65]

N° d'agrément : FR 65.304.002 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 01/02/2024 13:58

N° de version : 3.3

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

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 : 16023929 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de canard, d'oie et de pintade [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, remise en température dans sous vide d'origine au bain-marie ou four vapeur, fin de cuisson au four défat de son sous vide d'origine, sur plaque à pâtisserie à 175°C pour apporter de la croustillance

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							
1,249	300	21	6.7	0.5	0.5	0.5	27	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.29

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	38.4	0	24	Sachet	4		
Palette	384	440	240	Sachet	40		
Colis	9.6	10.37	6	Sachet		600x400x108	13161454150261
Sachet	1.6	1.62	1	Sachet		120x70x50	3161454150264