





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 déjointée classe A surgelée |
| Descriptif produit : | Congelé IQF. Cru. Origine France. Carton de 5 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | cuisse de poulet |
| Viande séparée mécaniquement (VSM) : | non |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Cuisse de poulet | France |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 56, 85] |
| N° d'agrément : | FR 56.81.001.CE, FR 85.084.001 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 ajouté, Sans sel nitrité 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 : 02071460 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de coqs ou de poules [des espèces domestiques], congelés

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 (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 | | | | | | | |
| 881 | 212 | 16 | 5 | 0 | 0 | 0 | 17 | 0.21 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

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 | 5.309 | 1 | Colis | | 400x300x130 | 3701004816709 |
| Palette | 520 | 552.136 | 104 | Colis | 104 | 1200x800x1840 | 3701004832495 |