



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUME TRANCHE RECONSTITUE TRAITE EN SALAISON
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Origine France.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Traité en salaison, Fumé
Conditionnement :	Colis de 2.430 kg
Liste des ingrédients :	Magret de canard du Sud Ouest, sel, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, ferments lactiques. Viande de canard Origine : France
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]

Magret de canard fumé tranché IGP Sud-Ouest 270 g env. Rougié

Article : 242133

N° d'agrément :	FR 65.304.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	40
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
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 :	02109939 - Viandes salées, en saumure, séchées ou fumées (à l'exception des animaux d'espèces porcine, bovine, rennes, espèces ovine ou caprine, primates, baleines, dauphins et marsouins 'mammifères de l'ordre des Cetacea', lamantins et dugongs 'mammifères de l'ordr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.92		

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. Utilisation chaude et froide.

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							
1,513	365	31	10	1.5	0.8	0.01	20	3.375

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.65
Type de matières grasses :	Aucune
Catégorie GEMRCN :	27 - Aide culinaire
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	19.44	0	19.44	Kilogramme	8		
Palette	291.6	369.52	291.6	Kilogramme	120	1200x800x1880	93161450150322
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	2.43	2.871	2.43	Kilogramme		400x300x115	93161454150328
Pièce unitaire	0.27	0	0.27	Kilogramme			3161454150325