



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Effiloché de viande de canard confite dans la graisse de canard assemblée congelé
Descriptif produit :	Congelé. Précuit. Ø 10,5 cm. Origine France. Sachet de 6 pièces.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.640 kg
Liste des ingrédients :	Viande de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : France
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de 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
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
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 nitraté ajouté
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 : 02074510 - Morceaux désossés de canards domestiques, congelés

Atouts

Atout : Un produit à base de cuisse de canard désossée et précuit dans la graisse de canard. Un grammage et un format adapté pour proposer un hamburger différenciant. Un produit service avec une mise en œuvre rapide en plancha ou au four.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, marquer, sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur.

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							
1,090	261	16	5.4	0.5	0.5	0.5	29	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.81

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
Sachet	0.66	0	0.66	Kilogramme		350x300x20	3161454150356
Couche	21.12	0	21.12	Kilogramme	8		
Colis	2.64	0	2.64	Kilogramme		400x300x100	93161454150359
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	359.04	0	359.04	Kilogramme	136	1200x800x1200	