



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saucisses de volaille
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Sans porc. Etuvée. Viande de volaille et de boeuf, boyau collagène. Sachet de 20 pièces soit 1 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de volaille avec peau (73,9%), viande de bovin (24.2%), eau, gras de bovin, sel, dextrose, épices et plante aromatique, antioxydant : E301, conservateurs : E262-E250, arômes naturels. Boyau collagénique.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de volaille	UE / Hors UE
viande de bovin	UE / Hors UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Saucisse de volaille 50 g

Article : 249406

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 : 16010091 - Saucisses et saucissons non cuits, secs ou à tartiner, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes (à l'exception du foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 % (<78%)	Matière grasse libre	25 g/100g (<25%)
C/P	25 % (<25%)	SST	2 % (<2%)

Atouts

Atout : Un petit grammage pour adapter les portions servies à vos convives.
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients
Un petit conditionnement pour une utilisation facilitée.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
938	226	17	7.9	1.3	0.7	0.9	16	1.9

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.1 g/100g, Oméga 6 : 0.98 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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
Palette	504	547.798	504	Sachet	63	1200x800x1312	
Couche	72	0	72	Sachet	9		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3445420026686
Colis	8	8.346	8	Sachet		388x261x166	