Paupiette de dinde crue 140 g

Article : 252547

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 :	Enveloppe de viande de dinde saumurée reconstituée entourant une farce de viande et de protéines de soja assaisonnée, surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cru. Sans porc. Non bardé, non ficelé. Enveloppe de viande de dinde saumurée reconstituée. Farce à base de viande de dinde, protéines de soja, carottes, courgettes. Carton de 35 pièces mini., soit 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de dinde (59%)(origine UE), eau, protéines de SOJA (5%), carottes, courgettes, riz cuit (huiles végétales (tournesol, colza) selon approvisionnement), dextrose, maltodextrine de blé, fibre de bambou, sel, arômes naturels, ail, poivre, extrait d'épices.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.278.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Soja
Traces d'allergènes :	Gluten

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

Paupiette de dinde crue 140 g

Article : 252547

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

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 : 16023111 - Préparations et conserves de viande de dindes [des espèces domestiques], contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits similaires)

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 250°C température stabilisée jusqu'à petite coloration, finir dans la suite culinaire (sauce ou marinade, bouillon) ou base température à 110/120°C pour atteindre + 68°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							
564	136	7.5	2.5	1.7	1.1	1.4	14.5	1.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.93

Type de matières grasses : Colza, Soja, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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

Paupiette de dinde crue 140 g

Article : 252547

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
Pièce unitaire	0.143	0	0.03	Colis			
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	585	619.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3255790001462

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