



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Quarts arriere de poulet blanc
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Cru. Origine France. Barquette de 3 kg.
Conservation :	Frais, 0° À 4°C
Etat de préparation :	Cru, Sous-atmosphère
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	Quart-arrières de poulet blanc
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
N° d'agrément :	FR 53.130.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
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 réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : À rôtir, à griller, à braiser. Cuisson sur grille à 250°C chaleur sèche jusqu'à coloration, puis finir à 150°C ou dans la suite culinaire.

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							
857	206	15	4.9	0.5	0.5	0.5	17	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.13

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	24	0	24	Kilogramme	4		
Colis	6	6.714	6	Kilogramme		600x400x155	93571320003960
Palette	240	293.56	240	Kilogramme	40	1200x800x1700	93571329683514
Barquette	3	3	3	Kilogramme			3571320968358