





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine France. Issu de poulets élevés sans antibiotique. Classe A. Poulet jaune prêt à cuire. Bridé. Carton de 4 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% poulet fermier jaune

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 53]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/08/2023 14:09

N° de version : 1.10

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

N° d'agrément :	FR 53.127.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Labels :	Label Rouge, Volaille Française VF, Produit fermier, FSA
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 :	02071290 - Coqs et poules [des espèces domestiques], présentés plumés, vidés, sans la tête ni les pattes et sans le cou, le coeur, le foie et le gésier, dénommés 'poulets 65%', congelés, ou coqs et poules autrement présentés, non-découpés en morceaux, congelés (à l'

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	A rôtir, à découper pour faire un sauté, ou cuisson et suprême,

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							
561	134	5.5	1.9	0.01	0.01	0.01	21	0.2

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	3.82
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
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Colis	6	0	6	Kilogramme		400x300x125	93265080043662
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	576	0	576	Kilogramme	96	1200x800x1650	
Pièce unitaire	1.5	0	1.5	Kilogramme			3265080006121