



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 :	Terrine de poulet printanier
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Sans porc. Filets de poulets cuits, haricots verts, pois doux, flageolets, carottes, navets.
Conservation :	Frais, 0° À 4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.500 kg
Liste des ingrédients :	Filets de poulet (41%), Macédoine (25,4%) (Haricots verts, pois doux, flageolets, carottes, navets (CELERI)), Gélatine de boeuf, vinaigre, sel, arômes (CELERI) et arômes naturels, sirop de glucose, épices et plantes aromatiques, lactosérum(LAIT), graisse de poule et antioxydant: E301. Gelée de glaçage (5,6%): Gélatine de boeuf, sel, poudre de vinaigre, sirop de glucose, gélifiants: E407 et E508.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Poulet	UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

N° d'agrément : FR 21.464.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 36

Allergènes majeurs : Céleri, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Oeuf, Sulfites

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté,

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/02/2023 12:35

N° de version : 3.1

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

Gélatine (Bœuf)

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 : 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids \geq 40%, mais $<$ 80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	8 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	28.9 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	18 système métrique		

Atouts

Atout : Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients
Une terrine généreuse avec de beaux morceaux de poulet et légumes en gelée
Un produit prêt à l'emploi pour une remise en œuvre rapide

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 : 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							
287	68	0.9	0.3	1.5	0.5	0.01	13	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 14.44

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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	56	495.1	56	Kilogramme	16		
Colis	3.5	3.87	3.5	Kilogramme		290x180x130	93482009142156
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	448	519.1	448	Kilogramme	128	1200x800x1190	23482009142157
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme			3482009142153