

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :** Filet de chapon cru congelé  
**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** Filet de chapon sans peau (100%)  
**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
chapon	France, Allemagne, Espagne, Italie, Pologne

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 68]  
**N° d'agrément :** FR 68.270.002 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté  
**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 : 02071410 - Morceaux désossés de coqs ou de poules [des espèces domestiques], congelés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur grille cuisson au four à 250°C jusqu'à coloration, finir avec la cuisson de votre choix, en cocotte, en braiser, ou faire un sauté avec décongélation dans une poche sous-vide et travailler comme un produit frais

## 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							
408	96	0.9	0.45	0.01	0.01	0.01	22	0.16

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 24.44

**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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.26	1	Colis		382x299x104	3700019912819
Palette	520	560	104	Colis	104	1200x800x1700	

**Volume (litre) :** 12.8