Cuisse de poulet jaune sans os avec peau 150 g

Article : 270297

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Cuisse de poulet jaune déjointée sans os avec peau 140 - 160 conditionné sous vide par 10.
Conservation :	Frais, 0° À 4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients :	Cuisse de poulet déjointée à l'articulation coxo fémorale, absence de cartilage, de plume, d'hématome. La peau recouvre entièrement la cuisse.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.168.001 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 huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Volaille Française VF

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

Cuisse de poulet jaune sans os avec peau 150 g

Article : 270297

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 : 02071310 - Morceaux désossés de coqs et de poules [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Mise en œuvre : A rôtir, à griller, à la plancha, en sauter, à farcir

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							
556	133	6.3	1.8	0.01	0.01	0.01	19	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.02

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
Sachet	1.5	0	1.5	Kilogramme			3266980028206
Couche	60	1117.44	60	Kilogramme	8		
Colis	7.5	0	7.5	Kilogramme		400x300x100	93266980080214
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980028206
Palette	1080	0	1080	Kilogramme	144	1200x800x1950	93266980080221

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

Cuisse de poulet jaune sans os avec peau 150 g

Article : 270297

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