



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Viande de dinde 71% agrémentée d'une farce aux marrons et aux raisins 29%, crue, congelée
- Descriptif produit :** Congelé. Cru. Sans porc. Dinde française entièrement désossée 71%. Farce : viande de dinde, marrons cuits 4,6%, raisins secs 1,7%. Carton de 5 pièces, soit 4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de dinde 80%, brisures de châtaignes 4,6%, eau, peau de dinde 3,3%, foie de poulet, raisins secs 1,7% (dont huile de graine de coton), peau de canard, chapelure de BLE (farine de BLE, sel), sirop de glucose, poudre de LAIT demi-écrémé, sel, arômes naturels, épices, plante aromatique. Traces d'OEUFS.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande de dinde	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 79]

N° d'agrément : FR 79.195.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Oeuf

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans

Rôti de dinde farci aux marrons et aux raisins secs 800 g

Article : 273967

sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : 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 : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	115 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	201 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, en bac gastro au four à chaleur sèche à 220/230°C, jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson entre 110/135°C (minimum 2h30 à 3h de cuisson basse température).

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							
865	208	14	4.2	3.9	2	1.1	16	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

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
Boite	0.8	0.87	1	Boite			3435660693724
Colis	4	4.376	5	Boite		400x300x130	3435660793752
Couche	32	0	40	Boite	8		
Palette	384	417.6	480	Boite	96	1200x800x1726	
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boite			