



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

■ Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Produit à base de 97 % de viande de dinde, assaisonné, cuit, NF.

Descriptif produit : Frais. Carton de 3 pièces, soit 6 kg

Conservation : Frais, 0+4°C

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Filet de dinde (97 %), sel, arôme naturel, poivre blanc.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filet de dinde	Union Europ.

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 03]

N° d'agrément : FR 03.315.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 42

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Conforme norme AFNOR 46-003, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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 : 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,

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit frais. Prêt à l'emploi. Défaire du sous vide avant utilisation. Polyvalence d'utilisation à chaud comme à froid. | Produit frais, directement dans la suite culinaire. Remise en température compatible en chariot de remise en 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							
556	132	4	1	0	0	0	24	1

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans matières grasses, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Rapport P/L : 6.00

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6	0	6	Kilogramme		400x300x115	
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Palette	480	0	480	Kilogramme	80	1200x800x1700	
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme		230x130x80	3039050367792