




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 :	Cuisse de poulet sans os avec peau, classe A, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. cuisse de poulet sans os avec peau, viande de volaille origine France. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Cuisse de poulet sans os avec peau 100%, classe A, surgelée
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cuisse de poulet sans os avec peau	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.084.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Cuisse de poulet jaune avec peau sans os VF 190/210g

Article : 286839

ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Volaille Française VF

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 : 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 : Avec ou sans décongélation au four à 250°C jusqu'à coloration, finir avec ou dans la suite culinaire. |Cuisson à la plancha en sauteuse ou à la poêle.

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							
807	194	14	4.1	0	0	0	17	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.21

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
Colis	5	5.25	1	Colis		400x300x155	13230890032285
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	400	420	80	Colis	80	1200x800x1700	13230890032292

Cuisse de poulet jaune avec peau sans os VF 190/210g

Article : 286839