

# Fondant de poulet farci aux potimarrons 130 g

Article : 286858

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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Haut de cuisse de poulet désossé, farce (26,9%) aux potimarrons, cru, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé, Cru. Haut de cuisse de poulet désossé origine Irlande et farce aux potimarrons, Carton de 40 pièces, soit 4,680 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.680 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Haut de cuisse de poulet désossé (origine : UE) 73%, potimarron 17.1%, oignon, Muscadet (contient SULFITES), huile de tournesol, ail, bouillon de légumes [légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail) ; sel ; huile de tournesol ; extraits d'épice et plantes aromatiques], miel, sel, poivre.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POULET	Irlande

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]

**N° d'agrément :** FR 85.215.003 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/05/2024 11:17

N° de version : 5.15

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

# Fondant de poulet farci aux potimarrons 130 g

Article : 286858

sel nitré 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 :** 16023211 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids  $\geq$  57% de viande ou d'abats de volailles, non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits similaires ainsi que des préparations de

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h après décongélation conservation 0 à +4°C

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

## 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							
778	187	13	3.4	1.2	0.6	0	16	0.32

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.23

**Type de matières grasses :** Tournesol

**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	4.68	4.808	1	Colis		390x295x110	3477000018699
Couche	37.44	0	8	Colis	8		
Palette	524.16	595.46	112	Colis	112	1200x800x1690	

# Fondant de poulet farci aux potimarrons 130 g

Article : 286858