

Pâté en croûte poulet citron VPF tranché 20 x 100 g env.

Article : 290950



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâté en croûte poulet citron tranché
- Descriptif produit :** Frais. Sous atmosphère. Farce à base de viande de poulet, porc et dinde avec inclusions de citrons confits.
- Conservation :** Frais, Entre 0°C et +4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de poulet, farine de BLE, viande et foie de porc, gelée (gélatine, sel, dextrose, arômes naturels, acidifiant : acide citrique E330, colorant : caramel E150a, arôme naturel de girofle), eau, BEURRE (LAIT), viande de dinde, écorce de citron confit (1,8 %) (écorce de citron, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité : E330, agent de conservation : E220), amidon de maïs, sel, épices et plantes aromatiques, tapioca, fibres végétales, huile de tournesol, protéines de SOJA, jus de citron, saccharose, protéine de BLE, vinaigre, arômes naturels (dont jus d'Acérola concentré), conservateur: E250. Décor : Lamelle d'écorce de citron confit
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Poulet	France
Porc	France

** 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) : 26]

Pâté en croûte poulet citron VPF tranché 20 x 100 g env.

Article : 290950

N° d'agrément :	FR26.057.001
Durée de vie totale du produit (jours) :	21
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (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 :	16023230 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 25%, mais $<$ 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homog

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.09 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.3 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.19 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
Mise en œuvre :	Produit prêt à l'emploi.

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							
894	213	9.31	4.33	18.01	2.16	0	12.88	1.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.38

Type de matières grasses : Beurre

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			
Barquette	2	2.05	2	Kilogramme		300x190x90	3361710022896
Colis	4	4.312	4	Kilogramme		310x260x193	93361710022899
Couche	44	0	44	Kilogramme	11		
Palette	220	257.16	220	Kilogramme	55	1200x800x1115	