




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, classe A, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Origine France. Carton de 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru, Congelé
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% Cuisse de poulet, classe A, surgelée.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cuisses de poulet blanc	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 56, 85]
- N° d'agrément :** FR 85.084.001 CE, FR56222002CE
- 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 ajouté, Sans sel nitrité 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 : 02071460 - Cuisses et morceaux de cuisses, non 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 : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou avec la suite décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou avec la suite culinaire. Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Travailler comme un produit frais.

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							
881	212	16	5	0	0	0	17	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

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	5.29	1	Colis		396x298x158	93230890543275
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	400	423.2	80	Colis	80	1200x800x1730	13301250000975
Pièce	0.192	0	0.04	Colis			