



Description :
Classe A



Calibre : 250/480 g
Conditionnement : 1 ct x 5/8 kg
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 6.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler 4 heures en chambre froide positive, puis sauter sans matière grasse et côté gras en premier.

LES PLUS PRODUITS :

Un magret de canard rigoureusement sélectionné et paré, prêt à être mise en oeuvre pour un plat gourmand.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 182 g
Energie	1410 Kj / 340 Kcal	2566 Kj / 619 Kcal
Protéines (g)	17.9	32.6
Glucides (g)	0.85	1.5
dont Sucres (g)	0.7	1.3
Matières grasses (g)	29.4	53.5
dont Acides Gras Saturés (g)	8.95	16.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.21	0.4
Sodium (mg)	54.4	99
Calcium (mg)	5	9.1

Rapport P/L : 0.61

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 2/20 max

Classification : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de canard	France

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 44.018.002 CE, FR 64.161.001 CE

Dénomination légale de vente Magret de canard cru congelé

INGREDIENTS :

Magret de canard

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Sous Vide
Code EAN : 3033610157182

Nom du fournisseur : 103854 LABEYRIE FINE FOODS FRANCE SURGELE
Code douanier : 02074551

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 28.700 x h 18
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 195
Nb d'UMC / couche : 6
Nb couches / palette : 10

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.