

**Description :**

Avec peau. Paré, désossé. Surgelée individuellement.

Marque :

Terre &amp; Mer



**Calibre :** 50/75 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 1,5 kg  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.500  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 720  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 heures  
**Etat du produit :** Cru

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Pour un meilleur résultat, mettre le filet de pigeonneau la veille sur une plaque perforée et le décongeler en chambre froide positive. Bien éponger le produit si nécessaire avant de l'utiliser, puis le traiter comme un produit frais en n'oubliant pas de le laisser reposer 5 minutes après cuisson avant de le servir ou de le découper.

**LES PLUS PRODUITS :**

Produit prêt à cuisiner : désossé et paré.

Produit de qualité : Absence de plume, de sicot, d'hématome, et de déchirure.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
<b>Energie</b>	955 Kj / 230 Kcal	1146 Kj / 276 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	19	22.8
<b>Glucides (g)</b>	0.7	0.8
<b>dont Sucres (g)</b>	0.4	0.5
<b>Matières grasses (g)</b>	17	20.4
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	4.7	5.6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	< 0.5	<0.6
<b>Sel (g)</b>	0.2	0.2
<b>Sodium (mg)</b>	78.3	94
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 1.12

**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 : /

**Classification :** Volaille ou préparation à base de volaille > 70% MPA et 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 pigeonneau	France

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 49.192.003 CE

77175

# Filet de pigeonneau

IQF, avec peau, paré, désossé



Dénomination légale de vente Filet de pigeonneau avec peau, surgelé IQF

## INGREDIENTS :

100% filet de pigeonneau

## ALLERGENES :

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

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

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 02089098

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440050244

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.400 x l 19.800 x h 8.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 187

Nb d'UMC / couche : 16

Nb couches / palette : 20

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.