

Attributs généraux

Libellé : **HDC PLT ICI JNE 120/140G S/A X30**

Qualité : **CLASSIQUE**

Marque : **POULET D'ICI**

Etiquettes UVC

Composition :

Libellé étiquette : **HAUT DE CUISSES DE POULET 120/140 G**

Comm. régl.(TPVC) : **Frais 'conditionné sous at...'**

DLC commerciale : **10 jours**

Attributs techniques article

Conditionnement : **S/ATM**

Type poids : **Variable**

Poids net : **3,900 kg**

Poids portion : **0,130 kg**

Poids mini : **1,000 kg**

Poids maxi : **4,200 kg**

Emballage : **6010183 26*32*74 PET/PE crist**

PCB : **2**

Carton : **CARTON 201 600*400*130**

Nomenclature Douanière : **02071360 - VOLAILLE CUISSE**


Colisages

Gencod

EAN13 : **3397970109848**

Gencod Poids :

Gencod Prix :

EAN14 : **93397970109841**

Palettisation

Nbre colis/couche :

Nbre colis/palette : **40 colis**

Poids net colis : **7,800 kg**

Caractéristiques élevage

Origine : **Elevage, abattage et préparation locaux (Sud-Ouest)**

Mode élevage : -

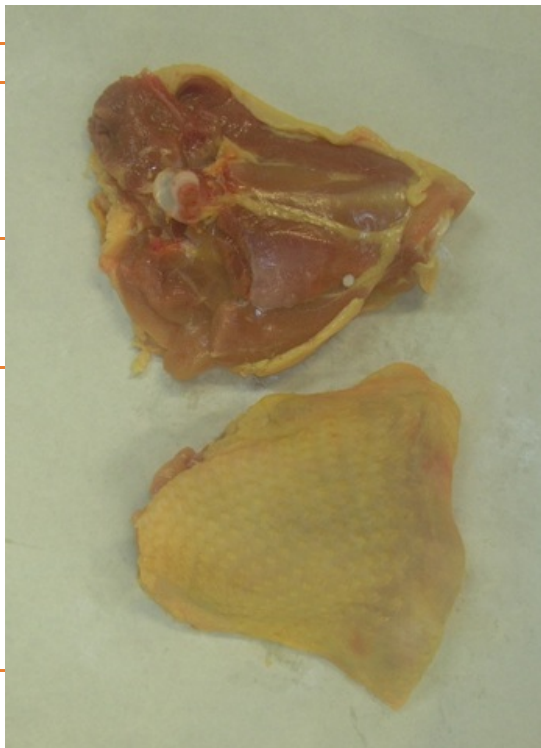
Durée élevage : -

Alimentation : **Céréales produites localement (Sud-Ouest)**


Commentaires

Produit frais - Classe A - A conserver entre 0°C et +4°C
Conditionné sous atmosphère protectrice
A consommer cuit à cœur et rapidement après ouverture
CONSOMMER LOCAL C'EST :

- limiter la consommation d'énergie
- savourer des produits plus frais
- favoriser les emplois de proximité"



Nutriscore : B

 Fermiers du Gers <small>GROUPE FERMIERS DU SUD-OUEST</small>	HAUT DE CUISSE DE POULET D'ICI		Fiche technique produit	
	code article :	410984	Mise à jour :	27-mai-24

FOURNISSEUR	
Etablissement :	Fermiers du Gers - Domaine de MARIDAN - 32100 CONDOM
Estampille Sanitaire :	FR 32.107.030 CE
Certification :	IFS

SPECIFICATIONS PRODUIT	
Description :	Haut de cuisse déjointé : fémur détaché à l'articulation coxo-fémorale, avec peau
Composition :	100% poulet
Origine :	Volailles nées, élevées et abattues en France
Additifs :	Absence
OGM :	Absence dans le produit fini
Ionisation :	Non traité par ionisation

Informations énergétiques et nutritionnelles			Source	
			Analyses	Base CIQUAL
Valeur énergétique	KJ	991	x	
Valeur énergétique	Kcal	239	x	
Matières grasses	g pour 100g	19	x	
dont acides gras saturés	g pour 100g	5,7	x	
Glucides	g pour 100g	0,6	x	
dont sucres	g pour 100g	0,5	x	
Protéines	g pour 100g	16	x	
Sel	g pour 100g	0,21	x	

Allergènes	Présent dans le produit		Présent sur le site de fabrication	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ...)		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x		x
Œufs et ovoproduits		x		x
Poissons et produits à base de poisson		x		x
Arachides et produits à base d'arachides		x		x
Soja et produits à base de soja		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x		x
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)		x		x
Céleri et produits à base de céleri		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x
Graines de sésame et produits à base de sésame		x		x
Anhydrides sulfureux et sulfites (plus de 10mg/Kg en SO2)		x		x
Lupin et produits à base de lupin		x		x
Mollusques et produits à base de mollusques		x		x

Critères microbiologiques	
Salmonelle sur peau de cou de poulet (n=50 c=5 sur 10 semaines glissantes)	Abs dans 25g
Campylobacter sur peau de cou de poulet (n=50 c=15 sur 10 semaines glissantes)	1 000 germes/g
E Coli	10 000 germes/g
Staphylocoque	1 000 germes/g
Notre plan de contrôle interne prend en compte le règlement 2073/2005 et les critères indicateurs d'hygiène de la FIA. Nous ne nous engageons pas à suivre les critères de la FCD mais nous engageons à apporter des réponses à toute analyse que vous pourrez effectuer selon ces critères.	