

Attributs généraux

Libellé : **AILERON+MANCHON PLT ICI S/AT 2.2KG**
Qualité : **CLASSIQUE**
Marque : **POULET D'ICI**

Etiquettes UVC

Composition :
Libellé étiquette : **AILERONS ET MANCHONS DE POULET JAUNE**
Comm. régl.(TPVC) : **Frais 'condit sous at CLA A cc**
DLC commerciale : **10 jours**

Attributs techniques article

Conditionnement : **S/ATM**
Type poids : **Variable**
Poids net : **2,200 kg**
Poids portion : **0,068 kg**
Poids mini : **2,000 kg**
Poids maxi : **2,500 kg**
Emballage : **6010063 18*25-80 PET/PE crist bv**
PCB : **2**
Carton : **CARTON 206 400*300*90**
Nomenclature Douanière : **02071330 - VOLAILLE AILE**



Colisages

Gencod

EAN13 : **3397970109763**
Gencod Poids :
Gencod Prix :
EAN14 : **93397970109766**

Palettisation

Nbre colis/couche :
Nbre colis/palette : **40 colis**
Poids net colis : **4,400 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
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 : A

 Fermiers du Gers <small>GROUPE FERMIERS DU SUD-OUEST</small>	AILE DE POULET D'ICI		Fiche technique produit	
			page 2	
	code article :	410976	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 :	Aile : Aile 2 ou 3 segments attachés, avec peau Manchon : 1er segment de l'aile (humérus), détaché aux articulations, avec peau Médiane : 2ème segment de l'aile (radius + cubitus), détaché aux articulations, 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	754		x
Valeur énergétique	Kcal	181		x
Matières grasses	g pour 100g	11		x
dont acides gras saturés	g pour 100g	3,0		x
Glucides	g pour 100g	0,0		x
dont sucres	g pour 100g	0,0		x
Protéines	g pour 100g	20		x
Sel	g pour 100g	0,22		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
<i>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.</i>	