

## Attributs généraux

Libellé : CUI PLT ICI JNE 200/220G S/A X12

Qualité : CLASSIQUE

Marque : POULET D'ICI

## Etiquettes UVC

Composition :

Libellé étiquette : CUISSES DE POULET 200/22 0 G

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

DLC commerciale : 10 jours

## Attributs techniques article

Conditionnement : S/ATM

Type poids : Variable

Poids net : 2,520 kg

Poids portion : 0,210 kg

Poids mini : 2,100 kg

Poids maxi : 3,000 kg

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

PCB : 2

Carton : CARTON 204 400\*300\*130

Nomenclature Douanière : 02071360 - VOLAILLE CUISSE



## Colisages

### Gencod

EAN13 : 3397970109817

Gencod Poids :

Gencod Prix :

EAN14 : 93397970109810

## Palettisation

Nbre colis/couche :

Nbre colis/palette : 80 colis

Poids net colis : 5,040 kg

## Caractéristiques élevage

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

Mode élevage : ELIGIBLE LOI EGALIM (Elevage HVE niveau 2)

Durée élevage : -

Alimentation : Céréales produites localement (Sud-Ouest)



## Commentaires

Produit frais - Classe A - À conserver entre 0°C et +4°C


Conditionné sous atmosphère protectrice

À 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

 <b>Fermiers du Gers</b> <small>GROUPE FERMIER DU SUD-OUEST</small>	<b>CUISSE DE POULET D'ICI</b>		<b>Fiche technique produit</b>	
			<b>page 2</b>	
	code article :	<b>410981</b>	Mise à jour :	<b>27-mai-24</b>

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

<b>SPECIFICATIONS PRODUIT</b>	
<b>Description :</b>	Cuisse entière (fémur + tibia/péroné) détachée à l'articulation coxo-fémorale, avec peau attenante
<b>Composition :</b>	100% poulet
<b>Origine :</b>	Volailles nées, élevées et abattues en France
<b>Additifs :</b>	Absence
<b>OGM :</b>	Absence dans le produit fini
<b>Ionisation :</b>	Non traité par ionisation

<b>Informations énergétiques et nutritionnelles</b>			<b>Source</b>	
			Analyses internes	Base CIQUAL
Valeur énergétique	KJ	<b>799</b>		x
Valeur énergétique	Kcal	<b>192</b>		x
Matières grasses	g pour 100g	<b>14</b>		x
dont acides gras saturés	g pour 100g	<b>3,9</b>		x
Glucides	g pour 100g	<b>0,0</b>		x
dont sucres	g pour 100g	<b>0,0</b>		x
Protéines	g pour 100g	<b>17</b>		x
Sel	g pour 100g	<b>0,22</b>		x

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

<b>Critères microbiologiques</b>	
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.	