



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

2,5 KG SAUTE DE DINDE BLEU BLANC COEUR 40-60G SOUS-VIDE COMPOSTE LE GAULOIS PROFESSIONNEL



Dénomination légale	SAUTE DE DINDE		
Code article	122965	DLC / DDM (départ usine)	9 jours
Ean 13	3571320022173	Code douanier	02072610
Gencod symbolisé	2651788	Composté	Oui
Gencod poids	2751788	Tare	16 g
Marque	LE GAULOIS PROFESSIONNEL	Calibre	40-60 g
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Poids moyen	2500 g
N° Homologation		Colisage	2, 4 Piece(s)



Descriptif produit	Sauté de dinde sans os sans peau conditionné en poche sous vide compostée de 2.5kg environ
--------------------	--

Conditions de conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
----------------------------	-------------------------------

Origine biologique	Origine				Pays de transformation
	Né	Elevé	Abattu	Pays de Provenance	
Dinde	France			France	France

Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	g	g
Sauté de dinde sans os sans peau	633	151	7.9	2.5	0.5	0.5	0.5	19.3	0.18

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène		
Traces (recette)	Aucun allergène		
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003		
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE n° 2023/915 du 25/04/2023		
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette		

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA
		A DLC	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 61.096.020 CE	IFS FOOD, BRC



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### 2,5 KG SAUTE DE DINDE BLEU BLANC COEUR 40-60G SOUS-VIDE COMPOSTE LE GAULOIS PROFESSIONNEL

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93571320077671	2			5.168	5.000	400	300	105
COUCHE		16	8		41.344	40.000	800	1200	105
PALETTE	93571320077688	240	120	15	645.160	600.000	800	1200	1725

PCB 2	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93571320077695	4			10.275	10.000	400	300	155
COUCHE		32	8		82.200	80.000	800	1200	155
PALETTE	93571320077701	320	80	10	847.000	800.000	800	1200	1700

#### Consignes de préparation

A consommer cuit à cœur

A la cocotte, faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un peu d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 45 minutes.

#### Argumentaire Consommateur

Le sauté de dinde, une viande tendre et savoureuse, facile à préparer et à cuisiner, idéale pour des recettes mijotées en sauce. La dinde Bleu Blanc Cœur est riche en oméga 3 grâce à son alimentation à base de graines de lin. Dinde née, élevée et préparée en France.