



DESCRIPTION :
Classe A



Calibre : 250/480 g
Conditionnement : 1 ct x 5/8 kg
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 6.500
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler 4 heures en chambre froide positive, puis sauter sans matière grasse et côté gras en premier.

LES PLUS PRODUITS :

Origine France.

Un magret de canard rigoureusement sélectionné et paré, prêt à être mise en oeuvre pour un plat gourmand.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 182 g
Energie	1410 Kj/ 340 Kcal	2566 Kj/ 619 Kcal
Protéines (g)	17.9	32.6
Glucides (g)	0.85	1.5
dont Sucres (g)	0.7	1.3
Matières grasses (g)	29.4	53.5
dont Acides Gras	8.95	16.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.21	0.4
Sodium (mg)	54.4	99
Calcium (mg)	5	9.1

Rapport P/L : 0.61

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 : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiqes ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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 canard	France

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 44.018.002 CE, FR 64.161.001 CE

Dénomination légale de vente :
Magret de canard cru congelé

INGREDIENTS :
Magret de canard

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Sous Vide

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 28.700 x h 18
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 195
Nb d'UMC / couche : 6
Nb couches / palette : 10
Code EAN : 3033610157182

Nom du fournisseur : 103854 LABEYRIE FINE FOODS FRANCE SURGELE
Code douanier : 02074551

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *