CHRU de Tours

Direction des Achats, de la Logistique, des Approvisionnements

et de la Transition Écologique

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché passé selon une procédure d'Appel d'offres ouvert

Procédure n° **2026-UNIHA-128_M3574**

FOURNITURE DE DINDE CRUE
POUR LE GROUPEMENT DE COMMANDES
ET LA CENTRALE D'ACHATS D'UNIHA

Période : **Du 01/01/2027 au 29/02/2028**

Cette procédure comporte au moins une clause environnementale

Date limite de remise des plis : **le 02 novembre 2026 à 11 heures**

Le présent document comprend 13 pages.

Table des matières

Préambule **3**

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES **6**

Article 1 : Spécifications techniques générales **6**

Article 2 : Date de péremption **6**

Article 3 : Emballage **6**

Article 4 : Étiquetage **7**

Article 5 : Exercice de traçabilité **7**

Article 6 : Spécifications techniques particulières **7**

6.1 - Documentation technique associée aux offres *7*

6.2 - Spécifications nutritionnelles *8*

6.3 - Spécifications bactériologiques **8**

6.4 - Contrôles bactériologiques / physicochimiques / nutritionnels *8*

6.5 - Définition des unités de conditionnement et de vente *9*

6.6 - Origine des produits *9*

Article 7 : Produits sous signes officiels de qualité ; liés aux externalités environnementales ; issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3) **9**

CHAPITRE II : DESCRIPTIF DES LOTS **11**

Lots pour les établissements avec un poids moyen livré important **11**

Préambule

La présente consultation comporte 4 lots.

LOTS POUR LES ETABLISSEMENTS AVEC UN POIDS MOYEN LIVRÉ IMPORTANT			
N° Lot	**Nom lot**	**Région**	**Franco**
1	**DINDE CRUE**	**NORD-EST**	**60 Kg**
2	**DINDE CRUE**	**CENTRE-OUEST**	**60 Kg**
3	**DINDE CRUE**	**SUD-OUEST**	**60 Kg**
4	**DINDE CRUE**	**SUD-EST**	**60 Kg**

La répartition des établissements adhérents par territoire est définie ci-dessous :

Départements	Code Postal	Région UNIHA
Cher	18	CENTRE - OUEST
Côtes-d'Armor	22	CENTRE - OUEST
Eure-et-Loir	28	CENTRE - OUEST
Finistère	29	CENTRE - OUEST
Ille-et-Vilaine	35	CENTRE - OUEST
Indre	36	CENTRE - OUEST
Indre-et-Loire	37	CENTRE - OUEST
Loir-et-Cher	41	CENTRE - OUEST
Loire-Atlantique	44	CENTRE - OUEST
Loiret	45	CENTRE - OUEST
Maine-et-Loire	49	CENTRE - OUEST
Mayenne	53	CENTRE - OUEST
Morbihan	56	CENTRE - OUEST
Sarthe	72	CENTRE - OUEST
Vendée	85	CENTRE - OUEST
Aisne	2	NORD - EST
Ardennes	8	NORD - EST
Aube	10	NORD - EST
Calvados	14	NORD - EST
Côte-d'Or	21	NORD - EST
Doubs	25	NORD - EST
Eure	27	NORD - EST
Jura	39	NORD - EST
Manche	50	NORD - EST

Départements	Code Postal	Région UNIHA
Marne	51	NORD - EST
Haute-Marne	52	NORD - EST
Meurthe-et-Moselle	54	NORD - EST
Meuse	55	NORD - EST
Moselle	57	NORD - EST
Nièvre	58	NORD - EST
Nord	59	NORD - EST
Oise	60	NORD - EST
Orne	61	NORD - EST
Pas-de-Calais	62	NORD - EST
Bas-Rhin	67	NORD - EST
Haut-Rhin	68	NORD - EST
Haute-Saône	70	NORD - EST
Saône-et-Loire	71	NORD - EST
Paris	75	NORD - EST
Seine-Maritime	76	NORD - EST
Seine-et-Marne	77	NORD - EST
Yvelines	78	NORD - EST
Somme	80	NORD - EST
Vosges	88	NORD - EST
Yonne	89	NORD - EST
Territoire de Belfort	90	NORD - EST
Essonne	91	NORD - EST
Hauts-de-Seine	92	NORD - EST
Seine-Saint-Denis	93	NORD - EST
Val-de-Marne	94	NORD - EST
Val-d'Oise	95	NORD - EST
Ain	1	SUD - EST
Allier	3	SUD - EST
Alpes-de-Haute-Provence	4	SUD - EST
Hautes-Alpes	5	SUD - EST
Alpes-Maritimes	6	SUD - EST
Ardèche	7	SUD - EST
Aude	11	SUD - EST
Bouches-du-Rhône	13	SUD - EST
Cantal	15	SUD - EST
Drôme	26	SUD - EST
Gard	30	SUD - EST
Hérault	34	SUD - EST
Isère	38	SUD - EST
Loire	42	SUD - EST
Haute-Loire	43	SUD - EST
Lozère	48	SUD - EST
Puy-de-Dôme	63	SUD - EST
Pyrénées-Orientales	66	SUD - EST
Rhône	69	SUD - EST
Savoie	73	SUD - EST
Haute-Savoie	74	SUD - EST

Départements	Code Postal	Région UNIHA
Var	83	SUD - EST
Vaucluse	84	SUD - EST
Corse-du-Sud	2A	SUD - EST
Haute-Corse	2B	SUD - EST
Ariège	9	SUD - OUEST
Aveyron	12	SUD - OUEST
Charente	16	SUD - OUEST
Charente-Maritime	17	SUD - OUEST
Corrèze	19	SUD - OUEST
Creuse	23	SUD - OUEST
Dordogne	24	SUD - OUEST
Haute-Garonne	31	SUD - OUEST
Gers	32	SUD - OUEST
Gironde	33	SUD - OUEST
Landes	40	SUD - OUEST
Lot	46	SUD - OUEST
Lot-et-Garonne	47	SUD - OUEST
Pyrénées-Atlantiques	64	SUD - OUEST
Hautes-Pyrénées	65	SUD - OUEST
Deux-Sèvres	79	SUD - OUEST
Deux-Sèvres	79	SUD - OUEST
Tarn	81	SUD - OUEST
Tarn-et-Garonne	82	SUD - OUEST
Vienne	86	SUD - OUEST
Haute-Vienne	87	SUD - OUEST



CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1 : Spécifications techniques générales

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes,
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats,
- Aux définitions techniques des décisions du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.),
- A la réglementation OGM : information de présence,
- Aux différents codes des usages professionnels,
- Au règlement INCO.

Pour les produits concernés par la cuisson basse température, les barèmes utilisés généralement correspondent à une montée en température de 100°C maximum pendant 2h maximum, puis maintien en température à 85°C maximum.

Article 2 : Date de péremption

La DLC (Date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) résiduelle à respecter est précisée dans le présent CCTP pour chaque produit.

Il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC ou DDM doit apparaître en clair sur les produits (sur l'emballage primaire et secondaire) avec toutes les mentions légales et le numéro de lot.

Article 3 : Emballage

Pour tous les lots, l'emballage primaire et l'emballage secondaire devront comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la DLC / DDM, la marque de salubrité, le N° de lot de fabrication et l'origine des viandes).

Il sera du type perdu. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Les préemballages peuvent contenir différentes découpes d'un seul et même muscle et d'une seule et même espèce. En aucun cas le mélange de viandes d'espèces différentes est autorisé sauf cas particuliers spécifiés sur certains produits élaborés.

La date de mise sous vide ne doit pas être antérieure à plus de 6 jours à la date de livraison sauf pour les produits élaborés cuits et les muscles.

Les titulaires devront pouvoir fournir les certificats d'alimentarité de leurs emballages et les tests de migration globale et spécifique sur demande du pouvoir adjudicateur et/ou de chaque adhérent pendant l'exécution du marché.

Il est souhaité :

- Que les éléments de traçabilité puissent être détachés facilement de l'emballage primaire sans perdre la traçabilité sur le produit (double étiquetage).
- Que l'ensemble des numéros de lots apparaissent sur les bons de livraison.

Il est exigé que, sur les produits concernés, la mention « produit pauvre en sel » soit précisée par un code couleur ou une marque spécifique très visible sur chaque emballage.

Article 4 : Étiquetage

L'étiquetage des produits devra être conforme au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO).

Article 5 : Exercice de traçabilité

Le coordonnateur pourra demander au titulaire une fois par an la traçabilité totale sur une livraison pouvant aller jusqu'à l'alimentation de l'animal.

Article 6 : Spécifications techniques particulières

6.1 - Documentation technique associée aux offres

Chaque titulaire devra joindre à sa proposition pour chaque produit une seule fiche technique, rédigée en langue française et mise à jour récemment (la date de mise à jour devra apparaitre sur la fiche technique).

Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre, conformément à l'article 16.2 du règlement de la consultation, doivent contenir toutes les informations précisées dans le règlement UE 1169/2011.

ATTENTION : Il ne sera pas accepté de fiches commerciales, mais uniquement des fiches (de préférence celle du fabricant) répondant aux critères ci-après :

- Le numéro de lot et de l'article concerné (référence produit du CCTP),
- Le nom et les coordonnées du fabricant,
- La liste des ingrédients par ordre décroissant,
- La liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément à la réglementation,
- L'apport énergétique,
- La teneur en protides, lipides et glucides,
- La teneur en sodium pour tout produit demandé sans sel ajouté ou hyposodé,
- La teneur en potassium pour tous les produits ayant subi une adjonction de chlorure de potassium (E508), qu'ils soient salés ou hyposodés,
- Conditionnement unitaire, colisage et palettisation,
- DLC ou DDM **à livraison**.

Pour les aliments contenant de la gélatine, il est demandé de préciser son origine.

Les données des fiches techniques devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.

Les différentes caractéristiques sont à adapter en fonction du produit considéré.

Les titulaires préciseront s'il y a présence d'allergènes pour les produits transformés dans la composition des produits, conformément à la réglementation. Cette indication devra impérativement être inscrite dans les fiches techniques des produits concernés.

En cas d'absence d'allergènes, la mention expresse « allergènes : absence » est exigée.

Toute modification, devant rester exceptionnelle, (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients…) impliquant de ce fait un changement ou une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du Coordonnateur, un mois minimum avant le changement effectif, pour validation et accord avant mise sur le marché, sous peine d'être refusée.

Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché avec le produit retenu initialement. En cas de non-respect de cette règle, le titulaire se risque à l'application de pénalités prévues à l'article 26.2 du CCAP.

L'ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, transmises sous forme informatique, devront être identifiées et classées à l'aide de leurs N° de lot et de produits respectifs, classées dans un dossier informatique par lot :

« **N° de lot_n° de sous lot_LIBELLE PRODUIT_REFERENCE PRODUIT** »
Ex : « 01-01_ Brochettes de dinde pure viande 135g _REF 22222 »

Si plusieurs lots concernés, dupliquer les fiches dans chaque dossier informatique par lot.

Le nom de la fiche technique ne devra pas dépasser 35 caractères (éventuels espaces, ponctuations… compris).

6.2 - Spécifications nutritionnelles

La teneur maximale en sodium pour les produits « pauvres en sel » ne devra pas excéder 120mg pour 100g de produit prêt à être consommé.

La présence d'allergène(s) inattendu(s) en tant qu'ingrédient(s) sera un élément dépréciatif sur le critère technique.

La notion de trace ne sera pas prise en compte dans la notation.

Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements publics de santé sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants …) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

6.3 - Spécifications bactériologiques

Eu égard à la fragilité de la population dont les centres hospitaliers ont la responsabilité, l'absence totale de salmonelle et de listeria est exigée sur l'ensemble des produits transformés.

6.4 - Contrôles bactériologiques / physicochimiques / nutritionnels

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.
Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt ou une plateforme de stockage externe.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent.

Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.

Elles se déroulent de la façon suivante :

- **Analyses bactériologiques :** Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.). Les échantillons seront prélevés en chambre froide dans leur emballage d'origine, le jour de leur réception, et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- **Analyses physicochimiques/nutritionnelles :** Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium…) tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre et/ou exigés dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (allergènes, eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme, le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

Dans le cas où la non-conformité entraînerait un danger pour la santé du consommateur et donc un rappel des produits, celui-ci devra être coordonné par le titulaire du marché qui tiendra informé l'établissement coordonnateur de chaque étape jusqu'à la résolution complète de la non-conformité.

6.5 - Définition des unités de conditionnement et de vente

Les titulaires doivent proposer en cours d'exécution des produits conformes aux conditionnements exigés, grammages ou volumes demandés dans les tableaux ci-dessous. Si toutefois les conditionnements demandés n'existaient pas, des conditionnements approchants pourront être indiqués dans l'offre conformément à la tolérance indiquée pour chaque produit.

6.6 - Origine des produits

Pour l'ensemble des produits, il est **exigé** une origine **« *né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché* »**, cette mention est indiquée dans la colonne « origine » du *Chapitre II : Descriptif des lots*.

Article 7 : Produits sous signes officiels de qualité ; liés aux externalités environnementales ; issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3)

Le label devra figurer sur l'étiquette du produit.

Afin de pouvoir proposer aux établissements adhérents des produits en rapport avec les objectifs de la loi

EGALIM pour - l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre 2018 - , les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité ; issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3) ou liés aux externalités environnementales seront indiqués dans le *Chapitre II : Descriptif des lots*.

CHAPITRE II : DESCRIPTIF DES LOTS

Lots pour les établissements avec un poids moyen livré important

➢ LOTS 1 à 4 : DINDE CRUE

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe et/ou d'abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire.
Les abattoirs dérogatoires sont exclus.

Les morceaux de découpe sont issus de carcasses de volailles appartenant à la classe A, ou de carcasses de volailles appartenant à la classe B mais présentant les caractéristiques de la classe A.

L'âge d'abattage des dindes devra être de **85 jours minimum**.

Alimentation 100% végétale

Les différents établissements adhérents du groupement de commandes pourront préciser le grammage désiré à la commande.
L'ensemble des produits ne devra pas être issu de produits décongelés.

Lors du processus de maturation avant la mise sous vide, la dégradation naturelle de la myoglobine doit être suffisante pour éviter les couleurs intempestives de rose lors des cuissons basse température.

Lots	SL	Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration	Origine	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à réception
1 à 4	1	Brochettes de dinde pure viande 135g	Tolérance poids +/- 10g du poids portion Pure viande nature non saumurée, cubes de viande de cuisse, montés sur un pic en bois.	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous atmosphère contrôlée	Sac de 10, 20, 30, 40 à 50 portions	8 jours
5 à 8	2	Chipolatas de volaille 50g	Tolérance poids +/- 5g du poids portion boyau naturel Sans protéine végétale **Produit exempt de soja.**	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous atmosphère contrôlée	20 unités environ	6 à 8 jours
5 à 8	3	Émincé de cuisse de dinde, sans os, sans peau, 30g	Tolérance poids +/- 5g du poids portion Cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser), non saumurée	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	Sac de 2 kg environ	8 jours

Lots	SL	Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration	Origine	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à réception
5 à 8	4	Émincé de filet de dinde sans peau 30g	Tolérance poids +- 5g du poids portion Fine lanière de muscles entiers, viande blanche. Sans os, sans peau, non saumuré	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	Sac de 2 kg environ	8 jours
5 à 8	5	Escalope de dinde 100, 120 et 140g	Tolérance poids +- 5g du poids portion Tranche de filet sans peau, non saumurée	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	10 à 20 portions	8 jours
5 à 8	6	Escalope de dinde 100, 120 et 140g CE2 ou équivalence éligible Egalim - NOUVEAU	Tolérance poids +- 5g du poids portion Tranche de filet sans peau, non saumurée	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	10 à 20 portions	8 jours
5 à 8	7	Filet de dinde mâle entier 1,5 kg	Tolérance poids +/- 200g Sans peau Masse pectorale entière	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	1 à 2 pièces	8 jours
5 à 8	8	Paupiettes ou viande farcie de dinde 120g	Tolérance poids +/- 10g du poids portion Composition farce : Lipides max 25 % - C/P max 15 % Sans os, sans porc, sans barde, sans ficelle. **Produit exempt de soja.**	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous atmosphère contrôlée	20 à 30 portions	8 jours
5 à 8	9	Paupiettes ou viande farcie de dinde 120g pauvres en sel	Tolérance poids +/- 10g du poids portion Composition farce : Lipides max 25 % - C/P max 15 % Sans os, sans porc, sans barde, sans ficelle. **Produit exempt de soja.**	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous atmosphère contrôlée	Sac de 10, 20, 30, 40 à 50 portions	8 jours
5 à 8	10	Rôti de dinde 50/50 1,8 à 2,2 kg	Non bardé, non saumuré Produit constitué de viande blanche (filet) et de viande rouge (cuisse) désossées, non saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet, sans barde. La viande rouge avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids total représente au maximum 50 % du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 50 % du poids de la pièce. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12 % du poids total du rôti.	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	8 jours
5 à 8	11	Sauté de dinde sans os sans peau 40, 60, 80 et 100g	Tolérance poids +/-10g Dans le haut de cuisse. Cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser)	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	Sac de 2 kg environ	8 jours

Lots	SL	Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration	Origine	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à réception
5 à 8	12	Sauté de dinde sans os sans peau 40, 60, 80 et 100g - CE2 ou équivalence éligible Egalim - NOUVEAU	Tolérance poids +/-10g Dans le haut de cuisse. Cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser)	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	Sac de 2 kg environ	8 jours
5 à 8	13	Tournedos ou pavé de filet de dinde 130g environ	Sans barde, sans enveloppe, non ficelé, élaboré à partir de viande blanche, il s'agit d'une tranche épaisse de muscle épluché, dénervé, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses.	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	Sac de 10, 20, 30, 40 à 50 portions	8 jours
5 à 8	14	Émincé de blanquette de dinde, sans os, sans peau	Pièce anatomique, non calibré Produit utilisé pour la réalisation de mixé/mouliné	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	2,5 kg environ	8 jours
5 à 8	15	Rôti de filet de dinde 2 kg environ	Sans barde, sous filet Viande de filet de dinde	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	2 kg environ	8 jours
5 à 8	16	Rôti de filet de dinde 2 kg environ - CE2 ou équivalence éligible Egalim - NOUVEAU	Sans barde, sous filet Viande de filet de dinde	Né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Réfrigéré sous vide	2 kg environ	8 jours