

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de viande de poulet cuit, produit IQF.

| | | | |
|----------------------|---|---------------------|---|
| Saveur / Goût | Poulet rôti avec des notes d'oignons et d'ail | Tolérance(s) | / |
| Texture | Ferme | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 6 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi. Utilisez le produit encore surgelé, aucune perte.
Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Filets de poulet, huile de tournesol, farine de maïs, amidon modifié, cassonade, sel, oignon déshydraté, ail, stabilisants (E450, E451), dextrose, arôme naturels.

Elaboré avec 103 g de viande pour 100 g de produit fini.

Allergène(s): Aucun.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

| | | | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé | NON | Végétarien | NON |
| Végétalien / Végan | NON | Sans Gluten | OUI | Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |
| Contient du porc | NON | Contient de la présure animale | NON | | |

- **Origine produit fini:** Irlande - **Estampille sanitaire:** IE 734 EC
- **Origine de la viande:** UE, Brésil, Chili, Thaïlande
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|------|
| Energie (kJ) | 484 | Energie (kcal) | 114 |
| Matières grasses (g) | 2 | dont acides gras saturés (g) | 1 |
| Glucides (g) | 2 | dont sucres (g) | 1 |
| Fibres alimentaires (g) | / | Protéines (g) | 21,9 |
| Sel (g) | 1,02 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| Flore totale | < 10 000 ufc/g | Entérobactéries | < 50 ufc/g |
| Staphylocoques aureus | < 20 ufc/g | Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Salmonelle | Absence dans 25 g | Listeria monocytogenes | Absence dans 25 g |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 9 barquettes de 1 Kg | | | |
|----------------------------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette | |
| Nature emballage | Sachet plastique transparent en LLDPE 55µ | Carton | / | |
| EAN 13 ou 14 | / | 5099117695303 | / | |
| Poids net (Kg) | 1 kg | 9,00 | 630 | |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / | |
| Poids brut (Kg) | 1,02 | 9,52 | 691 | |
| Dimensions L x l x h (mm) | / | 392 x 292 x 233 | 1200 x 800 x 1800 | |
| EAN 128 | / | OUI | NON | |
| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
| | 630 | 10 | 7 | 70 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.