

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de filets de poulet traités en salaison reconstitués (67,5%), enrobée d'une chapelure frite (32,5%). Produit cuit et IQF.

Saveur / Goût	Caractéristique du filet de poulet et de la chapelure	Tolérance(s)	/
Texture	Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C
Après décongélation, conserver entre 0°C et +3°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable :
- Au four à air pulsé préchauffé : 210°C /th pendant 20 min environ
- A la friteuse : 185°C pendant 5 min
L'utilisation du four micro-ondes n'est pas recommandée.

INGREDIENTS

Préparation à base de filets de poulet traités en salaison : filet de poulet 69 % (soit 46,5% sur la recette), eau, amidon et fibres, fibres de **blé**, dextrose, sel, stabilisants : E451, E452, arômes. Enrobage : farine de **blé**, eau, levure, sel dextrose. Huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Œufs.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: UE - Estampille sanitaire: FR 56 261 001 CE - Code emballer: EMB 56261 A
- Origine de la viande: UE
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	831	Energie (kcal)	198
Matières grasses (g)	9	dont acides gras saturés (g)	1,1
Glucides (g)	15	dont sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes 30°C	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries présumées à 30° C	< 50 ufc/g
Salmonella spp	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5kg			Palett
	Unité	Carton		
Nature emballage	Film bleu en PEBD	Carton		/
EAN 13 ou 14	/	13596692929797		/
Poids net (Kg)	120 g (+/- 10%)	5,00		480
Poids net égoutté (Kg)	/	/		/
Poids brut (Kg)	120 g	5,30		532
Dimensions L x l x h (mm)	Dimensions : Ø 85 à 115 mm (forme oblongue) - Epaisseur : 18 à 22 mm	400 x 300 x 150		1200 x 800
EAN 128	/	OUI		NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	3936	8	12	96

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