

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Poids du produit	120 g	Tolérance :	± 10%
Dimensions	Ø: 85 à 115 mm (forme oblongue) Epaisseur: 18 à 22 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût	Caractéristique du filet de poulet et de la chapelure	Tolérance :	/
Texture	Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM :	18 mois		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	18 mois	48 heures	/
Température de Conservation °C	< -18°C	Entre 0°C et +3°C	/
Méthode de conservation	/	/	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ingrédients :

Préparation à base de filets de poulet traités en salaison: filets 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.

Volaille origine UE.



Allergènes : Gluten
Contamination croisée : Oeuf, lait, céleri et autres céréales contenant du gluten.

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Végétarienne :	Non	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal:	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable :
- Au four à air pulsé préchauffé: 210°C / th. 7 pendant 20 min environ.
- A la friteuse: 185°C pendant 5 min.
L'utilisation du four micro-ondes n'est pas recommandée.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	831 kJ	/	198 kcal
Matières grasses	9		g
Dont acides gras saturés	1,1		g
Glucides	15		g
Dont sucres	1,7		g
Protéines	13		g
Sel	1,4		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET	PCB (nombre de pièces/carton)	1 sachet d'environ 41 pièces de 120 g
Code article	4000BUP120	/	Emballage primaire	Film bleu en PEBD
Gencod EAN13 ou 14	13596692929797	/	Poids net carton (kg)	5,00
Origine produit	UE		Poids brut carton (kg)	5,30
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 56261A / FR 56.261.001 CE		Dimensions cartons (L x l x h en mm)	400 x 300 x 150
Code de nomenclature douanière	16023219		Palettisation	96 cartons (12 couches de 8 cartons)
Inscription n° de lot	Colis		Poids brut palette (kg) (palette comprise)	532
Inscription date de production	Pas de date de production (non réglementaire)		Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 195
EAN128	Carton	Oui	Palette	Non

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