

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de filets de poulet et de viande de poulet traités en salaison (65%) enrobée d'une panure (35%), frite, cuite et surgelée IQF.

Poids du produit :	20 g	Tolérance :	± 2 g
Dimensions :	épaisseur: 1,5 cm longueur: 3 cm	Tolérance :	± 1 cm
Saveur/Goût :	poulet et pâte à beignet	Tolérance :	/
Texture :	croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 548 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	548 jours	48 heures	/
Température de conservation °C	entre -20°C et -18 °C	entre 0 °C et +3 °C	/
Méthode de conservation	Dans le carton d'origine, fermé - Au congélateur	Au réfrigérateur	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

Filet de poulet 37% (soit 24% sur la recette), viande de poulet 37% (soit 24% sur la recette), eau, protéine et fibre de **blé**, peau de poulet, sel, stabilisants (E451, E452), arôme naturel, arôme naturel de poivre.
 Enrobage : farine de **blé** et de maïs, eau, amidon de maïs, sel, amidon modifié, lactosérum (**lait**), poudres à lever (E450, E500), dextrose, poivre, arôme naturel.
 Huile de tournesol.



Allergènes : céréales contenant du gluten, lait
Contamination croisée : autres céréales contenant du gluten, œuf, céleri

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 préserve animale :	Non
Produit certifié Halal :	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, réchauffer au four à 210°C/ th.7 pendant 14 min.
 Nous ne recommandons pas l'utilisation du micro-ondes.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	877 kJ	/	209 kcal
Matières grasses	10		g
Dont acides gras saturés	2,2		g
Glucides	16		g
Dont sucres	2		g
Protéines	13		g
Sel	1		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes 30 °C	100 000 ufc/g
Entérobactéries présumées 30 °C	50 ufc/g
Salmonella spp	non détecté / 25 g
Listeria monocytogenes	non détecté / 25 g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON			PCB (nombre de pièces/carton)	1 sachet(s) de 5 kg
Code article	4000NUG			Emballage primaire	Film PEBD neutre
Gencod EAN13 ou 14	13011252903029			Poids net carton (kg)	5,00
Origine produit	Fabriqué en France à partir de volaille origine UE ou Brésil			Poids brut carton (kg)	5,40
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	Sachet et Colis			Poids brut palette (kg) (palette comprise)	543
Inscription date de production	/			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.