

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Préparation à base de viande de poulet assaisonnée, précuite, produit IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Cumin, coriandre, ail et légèrement pimenté	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Tendre et moelleux	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Epaisseur 6 mm x largeur naturelle (+/- 4 mm)

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 365 jours à - 18°C

Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 2 jours.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

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**

 Viande de poulet (95%), assaisonnement Tikka (4%) (épices, yaourt en poudre (**lait**), ail en poudre, dextrose, extrait de levure, conservateur: E223 (**sulfites**), correcteur d'acidité: E330, colorant: E160a, huile de colza, lactosérum dé lactosé (**lait**), extrait d'épices), amidon de maïs modifié, huile végétale (huile de tournesol/huile de colza), sel, stabilisant: E451.

**Allergène(s):** Anhydride sulfureux et sulfites, Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** Irlande - **Estampille sanitaire:** IE 734 EC

 - **Origine de la viande:** UE et non UE

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	512	<b>Energie (kcal)</b>	121
<b>Matières grasses (g)</b>	3	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	0,5
<b>Glucides (g)</b>	4	<b>dont sucres (g)</b>	0,5
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	20
<b>Sel (g)</b>	1,7		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Flore totale</b>	< 10 000 ufc/g	<b>Entérobactériaceae</b>	< 50 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g	<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	< 20 ufc/g
<b>Salmonelle spp</b>	Absence dans 25 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 10 sachets de 1Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet plastique bleu en LLDPE 60 micron	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730000417	3520730001247	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 kg	10,00	560
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,02	10,60	619
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	230 x 260 x 25	300 x 400 x 200	1200 x 800 x 1550
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	8	7	56

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