

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation de viande de poulet halal, marinée, cuite. Produit IQF.

Saveur / Goût	Goût prononcé d'épices de kebab	Tolérance(s)	/
Texture	Bonne tenue des lamelles	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Morceaux de lamelles à la découpe irrégulière

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

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

Sans décongélation préalable et sans ajout de matière grasse, recuire les lamelles dans une poêle ou sur une plaque à snacker jusqu'à cuisson à cœur en remuant régulièrement.

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température de votre support de cuisson.

Directement sur pizza avant cuisson.

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 86%, eau, protéine de **soja**, stabilisateur (E450, E451), amidon de blé (**gluten**), régulateur d'acidité (E262, E500, E331), mélange d'épice (contient: **moutarde, céleri**), exhausteur de goût (E621), épices, sel, dextrose, herbes, maltodextrine, extrait d'épices, arômes, arôme de fumé, tomate en poudre, arômes naturels.

Allergène(s): Céleri, Gluten, Moutarde, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Lait.

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: France - Estampille sanitaire: FR 72 006 002 CE

- Origine de la viande: UE - Organisme certification Halal: Achahada

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	592,1	Energie (kcal)	142
Matières grasses (g)	8,77	dont acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	2,1	dont sucres (g)	0,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	14,2
Sel (g)	1,14		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes aérobies à 30°C	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries à 37°C	< 50 ufc/g
Staphylocoques à coagulase + à 37°C	< 100 ufc/g	Bactéries sulfite réductrices	< 30 ufc/g
Salmonelles spp	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 800 Gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film en PEBD neutre	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760245871212	3760245870901	/
Poids net (Kg)	800 g (+/- 1%)	8,00	512
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	810 g	8,54	569
Dimensions L x l x h (mm)	Sachet : 315 x 225	390 x 290 x 225	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	640	8	8	64

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