

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation féculée cuite et surgelée à base de 56 % de viande de volaille (37% Poulet et 19 % dinde), produit IQF.

Saveur / Goût	Typique	Tolérance(s)	/
Texture	Typique	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Lamelle : 20 x 4 x 4 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18° C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

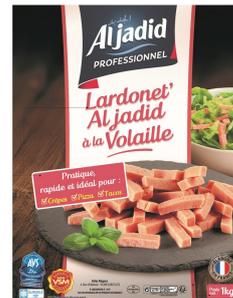
Décongeler le produit au réfrigérateur entre 12 et 24h, ou au four à micro-onde. Utilisation directe en cuisson au four, à la friteuse ou en grillade. Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

56 % viande volaille (37 % poulet et 19 % dinde) *, eau, 8 % féculé de pomme de terre, dextrose, protéines de **soja**, stabilisants : E452 + E451, sel, exhausteur de gout : E621, gélifiant : E407, sucre, arôme (**soja** et **céleri**), anti oxygène : E301, sel nitrite, arôme de fumée, colorant poudre de betterave.

Allergène(s): Céleri, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Anhydride sulfuré et sulfites, Lait.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	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 95 585 002 CE
- Origine de la viande: UE - Organisme certification Halal: AVS
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	414	Energie (kcal)	98,8
Matières grasses (g)	2,2	dont acides gras saturés (g)	0,57
Glucides (g)	8,3	dont sucres (g)	2,19
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	11,3
Sel (g)	2,1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile totale	< 1 000 0000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listéria	Absence dans 25 g	Staphylocoque doré	< 100 ufc/g
Anaérobie Sulfite Réducteur	< 30 ufc/g	Clostridium Perfringens	< 30 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en PAPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760114530547	3520730017972	/
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	420
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	10,40	462
Dimensions L x l x h (mm)	/	350 x 300 x 225	1200 x 800 x 1500
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		420	7	6

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