

#### 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.

Saveur / Goût	Poulet et pâte à beignet	Tolérance(s)	/
Texture	Croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Poids : 20 g (+/- 2 g) - Dimensions : Epaisseur : 1,5 cm / Longueur : 3 cm (+/- 1 cm)

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 548 jours à - 18°C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +3°C et consommer dans les 48 heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, réchauffer au four à 210°C/ th.7 pendant 14 min.

Ne pas consommer froid, ni réchauffer au micro-ondes.

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

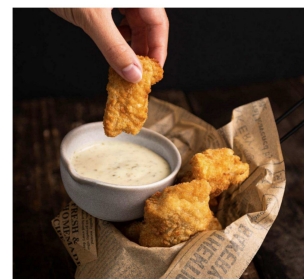
Filet de poulet 24%, viande de poulet 24%, eau, protéine et fibre de **blé**, peau de poulet, sel, stabilisants (E451, E452), arômes naturels.

Enrobage : farine de **blé** et de maïs, eau, amidon de maïs, amidon modifié, lactosérum (**lait**), levure, sel, poudres à lever (E450, E500), dextrose, poivre, arôme naturel.

Huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Œufs.



#### 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 56 261 001 CE - Code emballer: EMB 56261 A

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

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

Energie (kJ)	860	Energie (kcal)	205
Matières grasses (g)	9	dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	17	dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	1,2		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film PEBD neutre	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13011252903029	/
Poids net (Kg)	5 kg	5,00	5,00
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,40	543
Dimensions L x l x h (mm)	330 x 253 x 0	400 x 300 x 150	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	96	8	12	96

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