


EMINCES DE FILETS DE POULET CUITS ROTIS 1kg

Emincés de filets de poulet cuits rotis, surgelés - Traité en salaison

CODE ARTICLE	MARCHÉ	MARQUE
190010-01	FOODSERVICE	JAPCOOK



PAYS D'ELABORATION : France
NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE : FR 62 587 006 CE
CERTIFICATION(S) : -

HALAL : OUI
VEGETARIEN : NON
CODE HS : 16023219

INGREDIENTS :

Filet de poulet 95% (origine Brésil), amidon, sel, dextrose, arômes naturels.

CONSERVATION :

Durée de vie totale du produit	18 mois	-18°C
DLC après décongélation	3 jours	0-4°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G :

Energie :	122 kCal
	510 kJ
Matières grasses :	1,6 g
dont acides gras saturés :	0,60 g
Glucides :	-
dont sucres :	-
Protéines :	27 g
Fibres alimentaires :	-
Sel :	0,92 g

ALLERGENES :

	Présence dans le produit	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten	NON	NON
Crustacés	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poissons	NON	NON
Arachides	NON	NON
Soja	NON	NON
Lait dont lactose	NON	NON
Fruits à coques	NON	NON
Céleri	NON	NON
Moutarde	NON	NON
Graines de sésame	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites	NON	NON
Lupin	NON	NON
Mollusques	NON	NON

PROCEDE DE FABRICATION : Produit cuit à cœur

Barratage > Aplatissage > Cuisson > Refroidissement >Tranchage > Surgélation > Conditionnement

RESTITUTION :



Disposer quelques pièces sur un plat adapté. Laisser chauffer durant 1 min à puissance moyenne pour 200g de produit, en retournant le produit à mi-temps.



Laisser décongeler dans une enceinte réfrigérée puis dans un plat adapté chauffer à couvert 5 à 10 min.



Autre -

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

CONDITIONNEMENT	UVC		COLIS (MASTER CARTON)	COUCHE	PALETTE
	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
Type	Sachet transparent	Carton	-	/	Européenne
Poids net	5000 g		-	/	440,0 kg
Poids brut	5550 g		-	/	488,4 kg
Dimensions (mm)	-	386*286*150	-	/	800*1200
Nombre d'UB	5		1	8	11
Unité de Base	Pièce		UVC	Colis	Couche
Nombre de colis	/		1	8	88
EAN/GTIN	3760258111077		-	/	-

CRITERES MICROBIOLOGIQUES : Règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE N°1441/2007

Micro-organismes aérobies 30°C	<300 000 ufc/g	Autres : ASR : <30 ufc/g Entérobactéries 37°C : <100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Salmonella spp	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g	

REGLEMENTATION :

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM, non soumis au règlement CE N°1829/2003 & 1830/2003.

Le produit ne contient pas d'ingrédients ionisés (directive 1999/2/CE).