

Article **531** **POULET CROUSTILLANT 3KG**
Numéro d'article **40068**

page **1 / 4**
date **22/12/22**

1. Description du produit

Viande de volaille, marinée, formée
Pané, précuit, cuit à coeur
Forme ovale
Surgelé
Intrastatn° 16023219

Ne pas recongeler après décongélation.

Viande reconstituée, avec de l'eau ajoutée.

2. Ingrédients

Filet de poulet 50%, viande de dinde 21%, eau, flocons de maïs (SOJA, LAIT, maïs, sucre, sel, malt d'ORGE), huiles végétales (tournesol, colza), amidon modifié (BLÉ, maïs), farine (BLÉ, maïs), sel, épices, BLANC D'OEUF, LAIT, sirop de glucose, gluten (BLÉ), amidon (pomme de terre), antioxydant: extrait de romarin. Peut contenir traces d'arachides, céleri et moutarde.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	977 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	233 kcal	-
Matières grasses	12 g	< 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont acides gras saturés	3,0 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras mono-insaturés	5,5 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras polyinsaturés	3,5 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
Glucides	17 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont sucres	2,0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont amidon	15 g	-
Fibres alimentaires	0,7 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Protéines	14 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Sel (sodium x 2,5)	1,3 g	< 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20%

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	0,50 g
Sel (NaCl)	1,3 g
Humidité	55 g

4. Microbiologie:

	m (But)	M (Tolérance)	DLC	
Flore totale aérobie (30°C)	1.000	10.000	10.000	kve/g
Bactérie lactique	1.000	10.000	10.000	kve/g
Levures	100	1.000	1.000	kve/g
Moisissures	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	10	100	100	kve/g
Escherichia coli	10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/g	abs/g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1.000	1.000	kve/g

5. Conditions de conservation

Température à conserver	-18°C
Température à transporter	-18°C
Durée de conservation totale	273 jours
Durée de conservation minimale lors de la livraison	182 jours

6. Conseils de préparation

Frais:

Poêle: +/- 10 min.

Four à air chaud: +/- 12 min. à 180 °C

Friteuse: +/- 4 min. à 175 °C

Congelé:

Poêle: +/- 15 min.

Four à air chaud: +/- 30 min. à 150 °C réfrigéré

Friteuse: +/- 5 min. à 175 °C

7. Taille du produit

Portion	
Longueur	170 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	20 mm
Poids (excl. emballage)	0,125 kg

8. Emballage

Mode d'emballage	Emballé en vrac
------------------	-----------------

Emballage primaire

Type d'emballage	Sac
Poids tare	17 g
Longueur	398 mm
Largeur	258 mm
Hauteur	113 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	24
Poids net par emballage primaire	3.000 g
Poids fixe / variable	Poids fixe

Suremballage

Type d'emballage	Carton
Poids	252 g
Longueur	398 mm
Largeur	258 mm
Hauteur	113 mm
Nombre par carton / bac	1
Poids net par carton / bac	3.000 g
Poids brut par carton / bac	3.269 g
GS1 128	(01)05411431005314(15)(10)

9. Palettisation

Description	Euro Bois Pallet 0,8 m x 1,2 m
Nombre de cartons / bacs par couche	9
Nombre de couches par palette	14
Nombre de cartons/bacs supplémentaire	0
Nombre de cartons / bacs par palette	126
Longueur palette	1.200 mm
Largeur palette	800 mm
Hauteur palette	1.732 mm
Poids net palette	378 kg
Poids brut palette	434 kg

10. Emballage

Conforme aux Règlements CE 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

11. OGM

Le produit ne contient pas d' OGM et est conforme le règlement européen 1829/2003, 1830/2003 concernant OGM. Par conséquent, aucune mention supplémentaire n'est nécessaire.

12. Rayonnement ionisant

Le produit ne contient pas d'ingrédients et n'a pas été traité avec rayonnements ionisants.

13. Allergènes

Allergènes	Présence
Gluten	OUI
Fruits de mer	NON
Oeufs	OUI
Poisson	NON
Arachides	NON
Soja	OUI
Lait	OUI
Fruits à coques	NON
Céleri	NON
Moutarde	NON
Graines de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

LEDA

Gluten	OUI
Blé	OUI
Seigle	NON
Orge	OUI
Fruits de mer et crustacés	NON
Oeufs	OUI
Poisson	NON
Pinda	NON
Huile d'arachides	NON
Protéine de soja	OUI
Soja-lecithine	OUI
Protéine de laitière	OUI
Lactose	OUI
Fruits à coques	NON
Huile de noix	NON
Céleri	NON
Moutarde	NON
Graines de sésame	NON
Huile de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON
Cacao	NON
Glutamates	NON
Poulet-Dinde	OUI
Coriandre	NON
Maïs	OUI
Légumineuses	NON
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	NON

14. Photos

