

# Filet de poulet 60/90 g

Article : 7595



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Filet de poulet sans os sans peau cru, surgelé, IQF  
**Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cru. Origine UE. Sans os, sans peau. Carton de 5 kg.  
**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** 100% poulet  
**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	Lituanie, Pologne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Pologne  
**N° d'agrément :** PL 14.250.608 WE, PL 12.023.901 WE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 02071410 - Morceaux désossés de coqs ou de poules [des espèces domestiques],

congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.1 mg/kg	Cadmium	0.05 mg/kg
dioxineAndPCB	0.02 ppb		

## Atouts

**Atout :** Produit aux multiples utilisations possibles : salades, quiches, pizzas, farcis, paupiettes

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Oui - 3 jours

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
461	110	1.2	0.3	0	0	0	23.1	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 19.25

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	640	685.184	128	Colis	128	1200x800x1800	
Colis	5	5.353	1	Colis		380x305x120	3760116240796