



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 15/07/2021



## Poulet fermier Label Rouge VF 1,3/1,7 kg

Référence : 18 645



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cru. Origine France. Issu de poulets élevés sans antibiotique. Classe A. Poulet blanc prêt à cuire. Bridé. Carton de 4 pièces.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Poulet PAC fermier Label Rouge surgelé
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	365 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	02071290
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 53.121.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

## Atouts

- Atouts**
- Les poulets fermiers Label Rouge sont issus de races rustiques réputées pour la qualité de leur chair. Ils sont élevés en plein air ou en liberté pendant 81 jours au minimum (soit environ le double d'un poulet standard). Ces critères garantissent une qualité gustative supérieure de la viande ainsi qu'un élevage des poulets réalisé dans le respect du bien-être de l'animal et de l'environnement.

## Composition

Liste des ingrédients	100% poulet
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Aucun signalé

## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	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.
Mise en oeuvre 2	Avec décongélation avec son emballage d'origine en chambre froide positive 0+3°C puis cuire au four à 250°C jusqu'à coloration. Finir la cuisson à 150°C au four mixte.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement après décongélation

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
112	473	2,5	0,01	1,1	0,01	0,01	21,3	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Fer 0,49				

Rapport P/L	8,52	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140 à 180	Non soumis à fréquence



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Poulet fermier Label Rouge VF 1,3/1,7 kg

Référence : 18 645

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conforme au règlement 2073/2005.

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Colis		6	kg	400 x 300 x 160	3265080018469
Couche		48	kg		
Palette		576	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.