



## Roulade de volaille aux olives VF 2,5 kg

Référence : 23 364

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Viande de dinde et olives vertes. Sans porc.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Roulade de volaille cuite aux olives
<b>Type de produit</b>	Frais - Non portionné
<b>Conservation</b>	+0 À +4°C
<b>Etat</b>	Prêt à l'emploi
<b>Durée de vie</b>	60 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Pièce unit par Colis : 2 de 2,5 kg.
<b>Code douanier</b>	16023219
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 85.215.003 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Roulade de volaille à la viande de dinde, aux olives, cuite. viande de dinde (origine : france) 48%, eau, graisse de poulet 13%, olives vertes 8% (olives, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), mélange liant (féculé de pomme de terre, protéines de LAIT, LACTOSE (LAIT), stabilisant : diphosphates, tripolyphosphates), sel, conservateur : nitrite de sodium, féculé de pomme de terre, sirop de glucose, stabilisant : phosphate, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme naturel. traces possibles de FRUITS A COQUES. boyau non comestible, à peler avant consommation.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans porc , Sans alcool , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Lait



## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous vide avant l'utilisation.

## 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							
184	766	13	4,7	3,5	1,2	2,7	12	2,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,92	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	61	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30 à 50	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques HPD <ou= 80%  
Lipides <ou= 35%  
C/P <ou= 22%  
Amidon <ou= 5%  
SST <ou= 2%

Critères bactériologiques Clostridium perfringens 10/g  
Flore total 10000/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,4	Pièce unit		
Pièce unit	2,5	1	Pièce unit		3477000001172
Colis		2	Pièce unit	400 x 300 x 140	3477000001172
Couche		16	Pièce unit		3477000001172
Palette		192	Pièce unit		

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