



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Ailes de poulet marinées à la mexicaine, rôties et surgelées.

Descriptif produit : Surgelé. Cuites. Ailes de poulet marinées à la mexicaine.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ailes de poulet (origine : UE) 77,5%, eau, fibre de pois, sel, épices, sucre, maltodextrine, poudre de tomate, poudre d'oignon, extraits de levure, poivron rouge, amidon modifié, arômes naturels, poudre d'ail, extrait d'épices, herbe aromatique. Contient du GLUTEN. Traces éventuelles : OEUFs, LAIT et autres céréales contenant du GLUTEN.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	UE

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 44]

N° d'agrément : FR 44.014.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : 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 : 16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisés

Atouts

Atout : Ces ailerons de poulet, aussi appelés wings, seront idéals pour une animation. Ils sont cuits ce qui permet de les mettre en oeuvre rapidement (mise en oeuvre possible au micro-ondes).

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en oeuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à $150/170^{\circ}\text{C}$, température stabilisée.

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							
831	199	13	3.6	1.6	1.2	0	19	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.46

Type de matières grasses : Aucune

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
Sachet	5	0	1	Colis			
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	551.2	104	Colis	104	1200x800x1950	
Colis	5	5.3	1	Colis		406x308x138	93435661740802