Aiguillette de poulet 30/60 g

Article : 35484

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Aiguillette de poulet surgelé

Descriptif produit : Surgelé IQF. Cru. Origine UE. 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	Pologne, Roumanie

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

Pays de transformation : Pologne

N° d'agrément : PL12023901, PL24651103

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Aiguillette de poulet 30/60 g

Article : 35484

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.1 mg/kg	Cadmium	0.05 mg/kg
dioxineAndPCB	4 ppb		

Atouts

Atout : Surgelé IQF : possibilité de sortie à la pièce
Produit noble, chair tendre et goûteuse à valoriser sur votre carte
Multiples utilisations à chaud ou à froid : salades, montage cocktail, fricassée, tapas, plat cuisiné...

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 3 jours

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte à 150/175°C.|Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) 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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Aiguillette de poulet 30/60 g

Article : 35484

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
Palette	560	604.8	112	Colis	112	1200x800x1750	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.4	1	Colis		370x300x145	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur