Aiguillettes de poulet marinées aux épices douces cuites 45 g env.

Article : 97782

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Aiguillettes de filet de poulet, avec 8 % d'épices liquides et une marinade aux épices, cuites, surgelées
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuite. Aiguillettes de filet de poulet, marinade aux épices. Carton de 3 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	aiguillette de filet de poulet (88 %), eau, amidon modifié, maltodextrine, dextrose, sel, sucre, épices, poudre de petit-LAIT, LAIT écrémé en poudre, farine de FROMENT, poivron, huile de colza, extraits d'épices
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	Allemagne, Brésil, Pays-Bas, Pologne, Thaïlande

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	Allemagne
N° d'agrément :	DE NW 20019 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Céleri, Fruit à coque, Moutarde
Composants spécifiques :	Sans additif, 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

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

Aiguillettes de poulet marinées aux épices douces cuites 45 g env.

Article : 97782

étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéis

Atouts

Atout : A chaud comme à froid, des aiguillettes de poulet tendres et savoureuses au bon goût d'épices douces.
Un produit déjà cuit pour plus de praticité.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Préparation uniquement à partir du produit surgelé

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150°C|Avec ou sans décongélation, déposer le produit directement dans la suite culinaire|Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
588	139	2.2	0.4	7.2	3.8	0.15	23	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.45

Type de matières grasses : Colza

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

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

Aiguillettes de poulet marinées aux épices douces cuites 45 g env.

Article : 97782

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	39	0	13	Colis	13		
Pièce unitaire	0.045	0	0.02	Colis			
Palette	585	646.44	195	Colis	195	1200x800x1824	
Colis	3	3.192	1	Colis		301x240x112	4002231188706

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