



## Pilon de poulet aux herbes 75 g env.

Marque : MAITRE COQ

Référence : 137 950

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé IQF. Cuit. Pignons de poulet manchonnés et marinés aux herbes. Carton de 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pignons de poulet marinés au thym, cuits et surgelés
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	547 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	16023219
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 85.065.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Union Europ.

### Atouts

- Atouts**
- Un pilon de poulet aromatisé aux herbes et cuit, qui plaira à tous par son côté ludique du manchon et son goût prononcé.

## Composition

**Liste des ingrédients** Pilons de poulet (origine : UE), amidon transformé de tapioca, sirop de glucose, plantes aromatiques (dont thym), sel, arôme naturel, thym, sucre, épices, extrait de levure, huile de tournesol, fibre de riz, antioxydant : extrait de romarin, carraghénanes.

112g de pilons de poulet et 0,7g de plantes aromatiques mis en oeuvre pour 100g de produit fini.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : gluten, soja, lait, oeuf, céleri, moutarde.

**Absence de composants spécifiques** Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

**Liste des allergènes** Traces de moutarde , Traces de céleri , Traces de lait , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de soja

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 150/170°C, température stabilisée.

## 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							
170	712	7,8	2,1	2,9	0,01	0,01	22	1,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,82	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	81	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140 a 180	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** 113g de pilons de poulet mis en oeuvre pour 100g de produit fini.

**Critères bactériologiques** Listeria monocytogènes : m = Abs/25g ; M = <100/g à DLC ufc/g  
Coliformes totaux: m = 100ufc/g ; M = 100 ufc/g  
FMAT: m = 300 000 ufc/g ; M = 300 000ufc/g



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Pilon de poulet aux herbes 75 g env.

Référence : 137 950

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	383 x 292 x 149	3230891440327
Couche		8	Colis		
Palette	480	96	Colis	1 200 x 800 x 1 938	83230891440323

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