



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 :	Préparation à base de viande de poulet et protéines de soja assaisonnée, cuite, surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. Viande de poulet, protéine de soja, tomate, chapelure de blé, oignon. Carton de 165 pièces env., soit 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de poulet (70%) (origine UE), protéines de SOJA réhydratées (15%), tomate, chapelure de blé (farine de BLE, sel), dextrose, maltodextrine de blé, oignons, sel, arômes naturels, fibre de bambou et de blé, extrait d'épice.
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) : 76]

N° d'agrément : FR 76.278.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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 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 : Produit surgelé IQF en 30 g; vous pouvez adapter les portions et sortir le produit en fonction du besoin
Cuit et sans porc, il vous assure l'achat d'un poids net et s'adapte à tous vos clients

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à $230/250^{\circ}\text{C}$, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à $150/175^{\circ}\text{C}$.

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							
706	169	9	2.8	4	1.8	2	17	0.81

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.89

Type de matières grasses : Aucune

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

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	45	0	9	Colis	9		
Palette	585	619.515	117	Colis	117	1200x800x1850	
Colis	5	5.295	1	Colis		380x253x124	3255790015186