



Burger de poulet du boucher 125 g

Marque : MAITRE COQ

Référence : 174 266

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Viande origine France. Morceaux de viande issus de la cuisse de poulet. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Viande de cuisse de poulet traitée en salaison, cuite, surgée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Traité en salaison
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023219
Estampille sanitaire	FR 85.233.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Le produit idéal pour réinventer le classique "beef burger"
- De vrais morceaux de poulet pour un produit gourmand et moelleux
- Issu de Volaille Française

Composition

Liste des ingrédients	viande de cuisse de poulet, amidon transformé de tapioca, sirop de glucose, arôme naturel de poivre avec autres arômes naturels, sel.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de lait , Traces de soja , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de céleri , Traces de moutarde

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1+2, régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum.
Mise en oeuvre 2	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche à 140/150°C température stabilisée.
Mise en oeuvre 3	Remise en température au four micro-ondes.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

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							
164	686	8,1	2,2	2,7	2,3	0,01	20	0,89
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,47	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	83	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g Enterobacteries : m = 50 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g Campilobacter : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
----------------------------------	--

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	350 x 250 x 80	3230890208072
Couche		11	Colis		
Palette		88	Colis		

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