

# Emincé de poulet rôti cuit 1 kg

Article : 177205



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cuisse de poulet rotie, émincée, surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Viande de cuisse de poulet traitée en salaison.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisse de poulet (94%), dextrose, sel, fécule de pommes de terre, stabilisant (E451).
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poulet	UE

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

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** BE B102454 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Soja, Sulfites
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans sel nitré 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

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 2 jours

**Mise en œuvre :** S'utilise à froid comme à chaud. | En sandwich, directement dans une suite culinaire, au wok. | 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							
505	120	2.8	1	2.8	2.3	0	20.8	1.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.43

**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	40	0	40	Sachet	8		
Palette	560	648.84	560	Sachet	112	1200x800x1825	
Colis	5	5.57	5	Sachet		400x300x120	15425005737737
Sachet	1	1.012	1	Sachet			5425005737730