



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 01/10/2020



Cuisse de poulet déjointée VF 180/200 g Bleu-Blanc- Cœur

Référence : 177 380



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Carton de 20 pièces, soit 4,40 kg.
Dénomination réglementaire :	Cuisse de poulet déjointée, classe A.
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0 À +4°C
Etat	Cru
Durée de vie	14 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 4,4 de 1 kg.
Code douanier	02071360
Estampille sanitaire	FR 85.215.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% Cuisse de poulet certifié
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre A rôtir, à griller

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							
180	750	12	2,8	0,01	0,01		18	0,21
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,5	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	190	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Alimentation d'origine 100% végétale, complétée en vitamines et minéraux dont 70% de céréales. Durée d'élevage:56 jours minimum. Suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur. Certifié par CERTIPAQ.

Critères bactériologiques E. coli : m = 1 000 ufc/g
Salmonella SE/ST : m = abs/25g
Staphylocoques coagulase positive : m = 1 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet	2,2	2,2	kg		
Colis	4,4	4,4	kg	400 x 300 x 155	3230890759529
Couche	35,2	35,2	kg		
Palette	387,2	387,2	kg	1 200 x 800 x 1 855	83230891759524

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