



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 :	Aiguillettes de poulet traitées en salaison, panées et cuites
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Précuit. Aiguillette de poulet origine France, traité en salaison, enrobage Corn Flakes. Barquette de 1 kg.
Conservation :	Frais
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Barquette de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	aiguillettes de poulet : 64%, panure 19% (eau, farine de BLE, cornflakes (maïs, sucre, sel, extrait de malt d'ORGE), sel, levure), eau, dextrose de BLE, fécule de pomme de terre, sel, arôme naturel, gélifiant : carraghénanes. huile de tournesol. peut contenir des traces de LAIT.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	17
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Lait
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Volaille Française VF

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Sans matière grasse, sans sel, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée pour atteindre + 65°C à cœur. Déposer le cordon bleu dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1. Régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum pour atteindre +65°C à cœur.

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							
775	184	7	0.9	12	1.2	0.7	18	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.57

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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
Barquette	1	1.047	1	Barquette			3266980003418
Couche	32	402.048	32	Barquette	8		
Colis	4	0	4	Barquette			
Palette	384	0	384	Barquette	96		
Pièce unitaire	1	0	1	Barquette			