



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/11/2021



Filet de poulet VF 110/130 g

Référence : 210 113



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cru. Origine France. Sans os, sans peau. Issus de poulets élevés sans antibiotique. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Filet de poulet - 110/130 g - 5kg
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02071450
Stampille sanitaire	FR 56.81.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Filet de poulet (100%)
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 poêler, à griller, en sauté

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							
108	459	1,6	0,5	0,5	0,5	0,01	23	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	14,38	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	80 à 100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques E. coli : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 100 ufc/g ; M = 1000 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		
Sachet		0,5	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 130	3700158701220
Couche	40	8	Colis		
Palette		104	Colis	1 200 x 800 x 1 800	

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