



Haut de cuisse de poulet déjointé fermier VF BIO 150/200 g

Référence : 216 562



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Cru. Origine France. Poulets issus de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Haut de cuisse de poulet fermier bio
Type de produit	Congelé - Layer Packed - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	300 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02071460
Stampille sanitaire	FR 85.223.001 CE - FR 79.195.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Poulet fermier issu de l'agriculture biologique
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



Haut de cuisse de poulet déjointé fermier VF BIO

150/200 g

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 216 562

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four mixte 150/175°C.

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							
191	797	13	3,6	0,6	0,2	0,01	18	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			1,38	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			140 à 180	Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques E. coli : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ; M = abs/25g
Listeria : m = abs/25g ; M = 10 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		1	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 90	
Couche	40	8	Colis		
Palette		144	Colis	1 200 x 800 x 1 786	3435661138156

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