Ailerons de poulet croustillants précuits, environ 46G par pièce, sachet de 1KG, colis de 5KG, Mc cain

Article : 256726

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	ailerons de poulet (72%), panure 23% (FARINE DE BLÉ, eau, sel, sucre, oignons en poudre, épices, ail en poudre, extrait de levure, extrait d'épices, huile de tournesol, stabilisateur[E450, E451]), huile de tournesol
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	366
Allergènes majeurs :	Céleri, Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite

Conseils d'utilisation

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Ailerons de poulet croustillants précuits, environ 46G par pièce, sachet de 1KG, colis de 5KG, Mc cain

Article : 256726

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							
950	227	14	3	12	0.6	0.5	13	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.93

Type de matières grasses : Aucune

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	45	0	45	Sachet	9		
Colis	0	5.075	5	Sachet			
Palette	0	0	495	Sachet	99		
Sachet	1	1.015	1	Sachet			08710438088014

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur