



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 : Préparation à base de viande de volaille traitée en salaison reconstituée 70%, panée 30%, frite, cuite et surgelée

Descriptif produit : Surgelé IQF. Viande de poulet 50%. Carton vrac de 5 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : viande de poulet 50% (Origine : UE), eau, chapelure (farine de BLE, levure, sel), farine de BLE, GLUTEN de BLE, fibres de BLE, arômes naturels, sel, sirop de glucose, dextrose. Huile végétale de tournesol. Pourcentages exprimés sur le produit total avant friture. Traces possibles d'OEUF, de LAIT, de CELERI et de céréales contenant du GLUTEN.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POULET	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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) : 44, 56]

N° d'agrément : FR 44.014.001 CE, FR 56.261.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023230 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 25%, mais $<$ 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homog

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, déposer la volaille dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer, stockage en chambre froide $0+3^{\circ}\text{C}$ à J+1. Régénération à $125/170^{\circ}\text{C}$ température stabilisée en 45 minutes maximum. |Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à $150/200^{\circ}\text{C}$, température stabilisée. |Produit compatible en chariot de remise en température.

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							
977	234	14	2.9	13	1.1	2.4	14	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de 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
Colis	5	5.3	1	Colis		400x300x166	13435660724340
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	440	0	88	Colis	88	1200x800x1975	