



Description : Belles petites tranches de filet de poulet rôti permettant des utilisations variées en froid ou en chaud. Son visuel bien blanc et sa texture fibreuse le rendent très naturel.

Conditionnement : 2 sh de 2,5 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Filet poulet rôti cuit émincé

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Transformé au Brésil

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cuit

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire à coeur

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
129	546	2.3	0.7	1.0	0.9	0.0	26	0.80	ND	320

Rapport P/L : 11.3

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

Fréquence libre

Classification :

Volaille ou préparation à base de volaille > 70% MPA et P/L > 1

INGREDIENTS :

Poitrine de poulet, amidon, dextrose, sel

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

m

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 4004155134623

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 14,5 x 29 x 38

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 11