

**Description :**

Manchons de poulet saumurés (85%), cuits à coeur, enrobés d'une chapelure croustillante (15%) très légèrement épicée et colorée au paprika. Surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque : Poule & Toque

Calibre : 40/60 g
Conditionnement – calibre : CT 5 KG 50 G ENV
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation et sans matière grasse, réchauffer au four 200°C - 10 min.

LES PLUS PRODUITS :

Croustillance & saveurs épicées

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	940 Kj / 225 Kcal	940 Kj / 225 Kcal
Protéines (g)	15	15.0
Glucides (g)	12	12.0
dont Sucres (g)	1.3	1.3
Matières grasses (g)	13	13.0
dont Acides Gras Saturés (g)	2.4	2.4
Fibres alimentaires (g)	ND	
Sel (g)	1.2	1.2
Sodium (mg)	472.44	472
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.15

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 : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Tennessee Chicken - manchon poulet saumure cuit frit surgelé IQF

INGREDIENTS :

Manchons de poulets (origine UE) 70%. Farines (BLE, maïs), huile de tournesol, eau, amidon transformé de BLE, sel, stabilisant : polyphosphates, albumine d'OEUF, épices et aromates, levure, colorant : extrait de paprika, arômes.

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : Union Européenne

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440056390

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 184

Estampille sanitaire / Code emalleur : FR 22.272.010 CE

Nom du fournisseur : 103167 SBV SURG (SOC BRETONNE DE VOLAILLE)

Code douanier : 16023219

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.