



Description :

Préparation de viande de volaille enrobée d'une pâte à beignet croustillante.



Marque :

Classic



Calibre : 22 g env.

Conditionnement : 1 ct x 5 kg

Dimension : Ø 4 cm

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 préalable, au four préchauffé à 200°C, réchauffer les nuggets 12 min environ en les retournant régulièrement.

LES PLUS PRODUITS :

Enrobage spécial four !

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 110 g
Energie	919 Kj / 220 Kcal	1011 Kj / 242 Kcal
Protéines (g)	13	14.3
Glucides (g)	14	15.4
dont Sucres (g)	0.6	0.7
Matières grasses (g)	12	13.2
dont Acides Gras Saturés (g)	2.4	2.6
Fibres alimentaires (g)	2.4	2.6
Sel (g)	1.11	1.2
Sodium (mg)	437.01	481
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 1.08

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 : 3/20 maxi

Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

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

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de volaille (poulet et dinde)	Union européenne / non Union européenne
Panure (blé)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

Dénomination légale de vente Viande de volaille aromatisée traitée en salaison (69,5%), panée (pâte à beignet), cuite, surgelée.

INGREDIENTS :

Viande de volaille traitée en salaison 69,5% {viande de poulet 31% (origine : UE et non UE), eau, viande de dinde 8,3%, peau de poulet 7,8%, OEUF entier, fibre de blé, protéine de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel (contient BLÉ), fécule de pomme de terre, fond de volaille [viande de poulet, graisse de poulet, peau de poulet, plantes aromatiques (échalote ail, laurier, thym), sel, miel]}, panure 28% [eau, farine de BLÉ, farine de maïs, semoule de BLÉ dur, chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), LACTOSÉRUM en poudre, amidon de BLÉ, sel, dextrose, GLUTEN de BLÉ, poudres à lever : E450 - carbonates de sodium, colorant : extrait de paprika, épice, amidon modifié de BLÉ], huile de tournesol.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 16023230

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440057991

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 29.400 x h 12.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 181.400
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 13

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.