

Référence : PJ-004_P-002 Version n° 2	FICHE TECHNIQUE FILET DE POULET SANS OS SANS PEAU, TRAITE EN SALAISSON, CUIT ROTI, EMINCE, SURGELE	Réf BEF : S46287 Date de création : 07/07/2023 Date de mise à jour : 06/10/2023
---	--	--

Code EAN UC : 3441110397630

Code EAN UV : 13441110397637

Code douanier : 16023219



EMINCE DE FILET DE POULET RÔTI SURGELE IQF HALAL

Emincé de filet de poulet sans os sans peau surgelé IQF Halal



Origine :	UE
Lieu de transformation:	UE
Ingrédients :	Filet de poulet (94%), amidon de riz, dextrose, sel, stabilisant : E451, épaississant : E407a
Allergènes :	Absence Traces éventuelles de gluten, soja, céleri, moutarde, lait

Calibre	Conservation*	Conditionnement	Emballage		Palettisation	
5-7 mm	24 mois à -18°C	Sachet 1kg	Sachet par carton :	5	Colis/couche	8
			Poids net carton (kg) :	5	Couche/palette	13
			Dimension colis	400x300x147mm	Poids net (kg) :	520

*Sous réserve du respect de la chaîne du froid et des températures de stockage indiquées.

Après décongélation entre 0° et 4°C, maximum 24 heures avant consommation. NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Non soumis à l'étiquetage OGM.

Garanti ingrédients non ionisés.

Critères microbiologiques: Conforme à la réglementation en vigueur

Contaminants : métaux lourds et résidus antibiotiques conformes à la réglementation en vigueur.

MODE DE PREPARATION

Sans décongélation préalable./ Temps de cuisson à adapter selon matériel utilisé



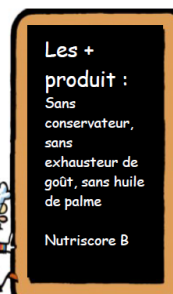
four traditionnel :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Déposer les produits dans un plat adapté. Enfourner à mi-hauteur et laisser réchauffer endant 7 à 10 minutes

CENTRALE  Référence : PJ-004_P-002 Version n° 2	FICHE TECHNIQUE FILET DE POULET SANS OS SANS PEAU, TRAITE EN SALAISSON, CUIT ROTI, EMINCE, SURGELE	Réf BEF : S46287 Date de création : 07/07/2023 Date de mise à jour : 06/10/2023
---	--	--

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit (par calcul)

Energie (kJ/kcal) Kilojoules/kilocalories	Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Glucides dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
470/111	1.9	0.7	2.3	0.7	21	1.1



Certaines informations de ce document peuvent varier légèrement des étiquettes produit. Ce sont les étiquettes qui font foi