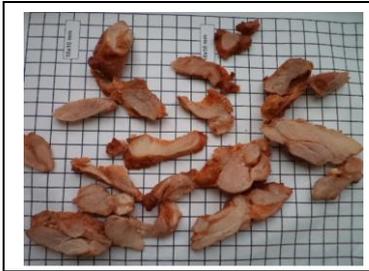


**EMINCES DE POULET ROTIS TEX MEX IQF
VOLAILLE FRANCAISE**

**CODE ACL
575580**



PROCESS

Préparation
Cuisson
Refroidissement
Découpe (8 mm)
Surgélation
Conditionnement

INGREDIENTS selon INCO

Viande de cuisse de poulet, épices et plantes aromatiques, dextrose, amidon, saccharose, sel, protéine de pois, légumes (tomate, poivron), arômes naturels, amidon modifié, huile de tournesol. Viande de poulet : origine France.

101 g de viande ont été utilisées pour la préparation de 100g de produit fini.

Produit traité en salaison

Produit non étiquetable OGM, conformément aux règlements 1830/2003 CE et 1829/2003 CE

Dénomination de vente	Viande de cuisse de poulet marinée à la mexicaine, cuite, tranchée, surgelée IQF
Matière Première	Viande de cuisse de poulet
Origine	FRANCE
Mode de conservation	-18°C
DLUO	12 mois
Conseils de décongélation	Décongélation lente : 12h entre 0°C et 4°C Décongélation rapide : 1minute pour 200g de produit aux micro-ondes à 750 W

Normes bactériologiques

**Règlement CE n° 2073/2005 du 15 novembre 2005
concernant les critères microbiologiques
applicables
aux denrées alimentaires**

Germes	Normes
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 gr (tolérance prés <10 gr)
Salmonelle	Absence dans 25 gr

Valeurs nutritionnelles pour 100 gr

kcal	163
kJ	681
Lipides en g dont AGS	7.9 dont 2.0
Glucide en g dont SST	2.6 dont 2.4
Protéine en g	2
Fibres	>0.5
Sel en g	0.98

DONNEES LOGISTIQUES PRODUIT

Type d 'emballage: Sac polyéthylène transparent

UVC		COLIS			PALETTE		
Nbre de pièces/UVC	Poids UVC	Nbre UVC	Poids	Dimensions	Nbre Colis	Nbre couches	Type
/	1kg	4	4 kg	400x300x161	88	11	1200x800

Fabriqué par : GALLIANCE SAINT NICOLAS DU PELEM – BP 10 – 4 RUE DU SULON – 22480 SAINT NICOLAS DU PELEM