



FICHE TECHNIQUE

ID TENDERS ORIGINAL CONGELE 360G

1VP103000

Réf : QUAL-FT 1VP103000

Date création : 20/07/20

Date révision : 27/03/24

Indice de révision : 03

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Préparation de viande de poulet halal, formée, panée, cuite, frite et surgelée

HALAL

Certifié

ARGML

Sites de fabrication
Certifiés **IFS** ou **BRC**

AVES Pologne
PL 10190601 WE

GTIN produit	3 512 690 004 413
GTIN colis	1 351 269 000 441 0
Code nomenclature	1602 32 19

Poids net article	360,00 g
Poids brut article	407,00 g
Conditionnement	Carton avec sachet

Conditions de conservation	DLC/DLUO (usine)	Mode d'emploi
Au congélateur à -18°C NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE	540 jours	Conditions de préparation : - A la friteuse : 2 - 3 minutes, température de l'huile 160°C. - Au four : température 180°C durant 20 min. - A la poêle avec un peu de matière grasse à feu moyen durant 5-6 min. En retournant de temps en temps.

INGREDIENTS

Ingrédients : Filet de poulet halal 55% (Origine : Pologne), chapelure 26% (pétales de maïs, farine de BLÉ, eau, levure, arôme naturel paprika et curcuma, sel, dextrose), eau, peau de poulet halal, fécule de pomme de terre, fibre de pois, épices, arômes naturels, plantes aromatiques, huile de colza.

Allergènes majeurs (annexe II règlement INCO n°1169/2011)

Présence de céréales contenant du gluten. Traces éventuelles de : oeufs, lait, céleri, soja, et moutarde.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES
Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)
Listeria monocytogenes
Absence / 25g (tolérance : < 100 ufc /g)

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 121G			moyennes pour 121G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
8,6	15	14	191	801
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
1,7	1,4	1,1		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'ucv /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
10	3,60 kg	4,07 kg	8	11	88	316,80 kg	383,16 kg