

**DESCRIPTION :**

Viande de volaille aromatisée traitée en salaison, panée (pâte à beignet), cuite, surgelée.


 Marque : 
Calibre : 22 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Cuit**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**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 22 g
Energie	919 Kj/ 220 Kcal	202 Kj/ 48 Kcal
Protéines (g)	13	2.9
Glucides (g)	14	3.1
dont Sucres (g)	0.6	0.1
Matières grasses (g)	12	2.6
dont Acides Gras	2.4	0.5
Fibres alimentaires (g)	2.4	0.5
Sel (g)	1.1	0.2
Sodium (mg)	433	95
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 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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 poulet	Union européenne
Panure (blé)	Union européenne / non Union européenne
Viande de dinde	France

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 56.151.001 CE

Dénomination légale de vente :

Viande de volaille aromatisée traitée en salaison, panée (pâte à beignet), cuite, surgelée.

INGREDIENTS :

Viande de volaille traitée en salaison 69% [viande de poulet (origine : UE) 32%, eau, peau de poulet 8,1%, viande de (origine : France) 5,4%, OEUF entier, fibre de blé, protéine de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel (contient BLÉ)], panure 28% (eau, farine de BLÉ, farine de maïs, semoule de BLÉ dur, LACTOSÉRUM en poudre, dextrose, poudre à lever : carbonates de sodium, jus de citron en poudre, colorant : extrait de paprika, épice, amidon de BLÉ, GLUTEN de BLÉ, amidon modifié de BLÉ, sel), huile de tournesol.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & 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)	X	Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :**Méthode de conservation :** Surgelé**T° de conservation (°C) :** Maxi -18**Mode conservation/présentation :** IQF**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**Code EAN :** 3220440057991**Code douanier :** 16023230

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *