

NUGGETS DE FILET DE POULET PATE A BEIGNET 20 g CUIT P/L>1 CONDITIONNEMENT VRAC 5 KG SURGELES INDIVIDUELLEMENT



Libellé produit	NUGT FLT PLT CT PAB 5K P/L NU FxIQF
Origine viande	Union Européenne
Spécificité	0
Alimentation des animaux	100% végétale, minérale et vitaminique
Conservation	18 mois à conserver à -18°C
Conditionnement	Surgelé - Vrac 5kg
Emballage	Caisse 400*300*146 Ext. + Housse
EAN 13	3378740748825

CONDITIONNEMENT	NB pièces par carton	250 pièces environ	Poids net /colis	5 KG
	Poids net / palette (kg)	480 kg	Nb couches x nb rangées = nb colis	96 colis = 12 rangées de 8 colis

MISE EN ŒUVRE	Sans décongélation préalable, Poêle = 8 minutes
	Sans décongélation préalable, Four (180°C) = 10 minutes
	Sans décongélation préalable, micro-ondes (850W) = 1'30 minutes

INGREDIENTS / DECLARATION	Ingrédients: filets de poulet traités salaison 65% (filet 84%, eau, dextrose, sel). Pâte à beignet 35% : (farine de BLE (GLUTEN), farine de BLE dur, sel, dextrine de manioc, dextrose, levures, poudres à lever : E450i, E500ii, colorants : E160c, E160ai, huile de tournesol). Fabriqué dans un atelier utilisant du SOJA et du LAIT.
---------------------------	--

DONNEES GEMRCN ¹	Plat protidique	ENTREE				PLAT			
		Recommandation de portion à servir (g)				Recommandation de portion à servir (g)			
		maternelle	élémentaire	adolescent	adulte	maternelle	élémentaire	adolescent	adulte
		40	60	100	100	4/20 max A 150g max	4/20 max A 150g max	4/20 max A 150g max	4/20 max A 150g max

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100 g)	Valeur énergétique kJ kcal	Matière grasses (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont Sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (Cl) (m)
	740,8	176,2	6	0,8	16,5	2	13,5	0,98

OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme OGM ou issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur.
RESIDUS CONTAMINANT	Pesticides, dioxines, métaux lourds et médicaments: conformes à la réglementation en vigueur.
IONISATION	Le produit ne subit aucun traitement d'ionisation, conformément à la réglementation en vigueur.
ALLERGENES	Conformes à la réglementation en vigueur.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Critères recherchés	Normes
	Flora totale/g	100000
	Enterobactéries/g	50
	Staphylocoques coag+	100
	Clostridium perfringens/g	30
Listeria monocytogenes	<100 à DLC	

Règlement 2073/2005 du 15/11/06, critères FIA (décembre 2007) et critères FCD du 31/10/2009

DEMARCHE QUALITE	CELVIA est certifié IFS v.6 et BRC v.6		FR 56.222.002 CE
------------------	--	--	------------------

¹ GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en version du 10/10/2011.
² P/L = Protéines/Lipides
³ C/P = Colloïde/Protéines