

## BURGER DE POULET 100 GR HALAL EVR VRAC 5 KG SURGELE INDIVIDUELLEMENT

Libellé produit	BURGER FLT PLT 100G HAL EVR 5KFxIQF
Origine viande	Union européenne
Spécificité	100% volaille - HALAL Mosquée d'Evry Courcouronnes
Alimentation des animaux	100% végétale, minérale et vitaminique
Conservation	18 mois à conserver à -18°C
Conditionnement	Surgelé - Vrac 5kg
Emballage	caisse américaine 400*300*146 Ext + Housse
EAN 13	3378740763095

CONDITIONNEMENT	NB pièces par carton		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 \_ PROCESS

Sans décongélation : au four préalablement chauffé à 180 °C, pendant 15 minutes où à feu doux dans la poêle pendant 15 minutes

### INGREDIENTS / DECLARATION

Préparation formée de viande de poulet traitée en salaison enrobée de pâte à beignet cuite surgelée. Ingrédients (à la mise en oeuvre): Viande de volaille traitée en salaison 65% (viande de poulet (origine UE) 57%, peau de volaille, eau, fibres de bambou, dextrose, sel). Pâte à beignet 35% : (farine de BLE, 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<sup>1</sup>

Plat protidique

ENTREE				PLAT			
Recommandation de portion à servir (g)				Recommandation de portion à servir (g)			
maternelle	élémentaire	adolescent	adulte	maternelle	élémentaire	adolescent	adulte
				50	70	100	120

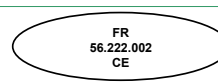
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100 g)	Valeur énergétique kJ	kcal	Matières grasses (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont Sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)
	949	227	13	2,5	9	0,2	<0,5	19	1,67

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
Règlement 2073/2005 du 15/11/06, critères FIA (décembre 2007) et critères FCB du 06/01/2015	Flore totale/g	100000
	Enterobactéries/g	50
	Staphylocoques coag <sup>+</sup>	100
	Clostridium perfringens/g	30
	Listeria monocytogenes	<100 à DLC

### DEMARCHE QUALITE

CELVIA est certifié IFS v.6 et BRC v.7



<sup>1</sup> GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en version du 10/10/2011

<sup>2</sup> P/L = Protéines/Lipides

<sup>3</sup> C/P = Cellulose/Protéines