

NUGGETS DE POULET PATE A BEIGNET HALAL EN SAC DE 1 KG

Libellé produit	SAC 1KG NUGT PLT PAB X5 HALAL FxIQF
Origine viande	Union européenne
Spécificité	HALAL
Alimentation des animaux	100% végétale, minérale et vitaminique
Conservation	18 mois à conserver à -18°C
Conditionnement	Surgelé - sac 1kg
Emballage	Caisse 400*300*146 Ext.
EAN 13	3378740373645

CONDITIONNEMENT	NB pièces par carton	5 sacs	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 préalable, Poêle = 8 minutes
	Sans décongélation préalable, Four (180°C) = 10 minutes
	Sans décongélation préalable, micro-ondes (850W) = 1 min 30 s

INGREDIENTS / DECLARATION	Préparation formée de viande de volaille enrobée de pâte à beignet, cuite, surgelée. Ingrédients à la mise en oeuvre: Viande blanche de poulet traitée en salaison 65% (viande de poulet 68%, eau, peau de volaille, fibres de bambou, arôme, stabilisants : E450, E451). Pâte à beignet 35% : (farine de BLE , farine de BLE dur, sel, levure, dextrine de manioc, dextrose, 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	2/20 max "A limité"	2/20 max "A limité"	"A	2/20 max "A limité"

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)
	860 206	11	2,3	14	0,8	2,5	11	1,24

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	
	Flore totale/g		100000	
	Enterobactéries/g		50	
	Staphylocoques coag+		100	
	Clostridium perfringens/g		30	
	Listeria monocytogenes		<100 à DLC	

DEMARCHE QUALITE	CELVIA est certifié IFS v.6 et BRC v.7	 	FR 56.222.002 CE
------------------	--	------	------------------------

¹ GFMRCN : 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 = Collagène/Protéines