

**Description :**

Panure aux corn-flakes. Cuit.

 Marque : 


**Calibre :** 25 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  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 12h entre 0°C et 4°C  
**Etat du produit :** Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation : réchauffer 7 à 8 minutes au four pulsé, préchauffé à 180°C. Ou réchauffer 2 à 3 minutes en friteuse, dans une huile préchauffée à 170°C. Après décongélation (12 h en chambre froide positive) : réchauffer 4 à 5 minutes au four pulsé, préchauffé à 180°C. Ou réchauffer 1 à 2 minutes en friteuse, dans une huile préchauffée à 170°C.

**LES PLUS PRODUITS :**

Vrais morceaux de poulet très croustillants Viande de Volaille française

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
<b>Energie</b>	832 Kj / 198 Kcal	832 Kj / 198 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	23	23.0
<b>Glucides (g)</b>	7.2	7.2
<b>dont Sucres (g)</b>	0.4	0.4
<b>Matières grasses (g)</b>	8.4	8.4
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.9	0.9
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.6	0.6
<b>Sel (g)</b>	0.89	0.9
<b>Sodium (mg)</b>	355	355
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 2.74

**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 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

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	France
Flocons de maïs	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

**Dénomination légale de vente** Morceaux d'aiguillettes de poulet aromatisés traités en salaison (72%), panés (24%) aux flocons de maïs, cuits surgelés.

## INGREDIENTS :

Aiguillette de poulet 61,5%, eau, chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), flocons de maïs 4,5% (maïs, sucre, sel, malt d'ORGE), huile de tournesol, farine de BLÉ, fécule de pomme de terre, sel, amidon de BLÉ, arôme naturel (contient BLÉ), protéines de pois, fibre de blé, gélifiant : algues Euchema transformées.

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 16023219

**Méthode de conservation :** Surgelé

**T° de conservation (°C) :** Maxi -18

**Mode conservation/présentation :** IQF

**Code EAN :** 3220440123115

## PALETTISATION :

**Dimensions carton en cm :** L 38 x l 29 x h 12.500

**Longueur Palette en cm :** 120

**Largeur Palette en cm :** 80

**Hauteur Palette en cm :** 177.500

**Nb d'UMC / couche :** 8

**Nb couches / palette :** 13

*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.*