

Jambon de poulet cuit Bio

Qualité Choix



Boyau 2kg

Descriptif produit

Le produit :	Jambon de poulet cuit, issu de l' agriculture biologique , qualité Choix
Conditionnement :	Boyau plastique transparent gradué
Poids :	2 Kg
DLC :	40 jours
Colisage :	8 pièces par carton



Les Avantages






- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Ingrédients issus de l'**agriculture biologique**
- ✓ Viande **Française**
- ✓ Qualité « **Choix** »
- ✓ **Praticité** : le boyau s'enlève sans difficulté et **peu d'exsudat** est présent. La découpe est **idéale** avec un taux de miettes très faible et une aisance apportée par une texture assez ferme

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : la texture permet une découpe qui laisse libre cours à votre imagination : tranches plus ou moins fines, dés, lamelles...

Consommation **à froid** en tranches en assiette de charcuterie ou en sandwiches, en cubes ou émincés dans une salade ou encore **à chaud**, au grill ou au four, avec une sauce éventuellement ou dans des quiches, pizzas, autres croques-messieurs..



DENOMINATION :	<h2 style="color: red;">Jambon de Poulet cuit Bio</h2> <h3 style="color: red;">Qualité Choix</h3> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>																	
CODE ARTICLE : 235	 																	
Gencod EAN13 : 3304030000892																		
COMPOSITION :	Viande de cuisse de poulet* (92%), eau, sel, dextrose de maïs*, poivre blanc*, ail* * Produits issus de l'agriculture biologique 100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique Certifié par FR-BIO-01 (agriculture UE/NON UE) Origine Poulet : France																	
ALLERGENES :	Susceptible de contenir du gluten, des dérivés produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.																	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, hachage, barattage des viandes, embossage, cuisson, refroidissement rapide, stockage entre 0 et +4°C.																	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Boyau plastique transparent gradué, Ø 90 mm Poids : 2 kg																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Carton. Colisage : x 8 (Colisage sur demande : x 3)																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Energie : 472 KJ / 112 Kcal</td> <td style="width: 50%;">Protéines : 20,1 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses : 3,5 g/100g</td> <td>Sel : 1,23 g/100g</td> </tr> <tr> <td>dont Acides gras saturés : 1,0 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides : 0,9 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dont Sucres : 0,9 g/100g</td> <td></td> </tr> </table>		Energie : 472 KJ / 112 Kcal	Protéines : 20,1 g/100g	Matières grasses : 3,5 g/100g	Sel : 1,23 g/100g	dont Acides gras saturés : 1,0 g/100g		Glucides : 0,9 g/100g		dont Sucres : 0,9 g/100g							
Energie : 472 KJ / 112 Kcal	Protéines : 20,1 g/100g																	
Matières grasses : 3,5 g/100g	Sel : 1,23 g/100g																	
dont Acides gras saturés : 1,0 g/100g																		
Glucides : 0,9 g/100g																		
dont Sucres : 0,9 g/100g																		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique du poulet																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																	
-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
DLC	40 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 -+4°C																
CONSEIL D'UTILISATION :	FROID: en assiette anglaise, ou bien en sandwich, coupé en dés dans une salade. CHAUD: Trancher et remettre en température au beurre, au grill ou au four; servir avec une sauce éventuellement. peut aussi servir à garnir des quiches, pizzas ou à élaborer des croque-monsieur. A consommer rapidement après ouverture																	