

Jambonnettes de poulet cuisinées Bio



Descriptif produit

Le produit : Jambonnettes de poulet Bio agrémentées d'épices et cuites avec de la graisse de poulet Bio

Jambonnettes avec os et peau :

110g env (+/-20%)

Produit frais

Conditionnement : Poche thermoformée blanche de 10 jambonnettes

Poids : 1,47 Kg environ (+/-20%)

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

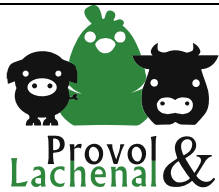
- ✓ **Goût authentique** grâce à la cuisson avec des épices et dans la graisse de poulet
- ✓ Une **texture moelleuse** et une viande **fondant** sous la langue grâce à une cuisson **lente** et **longue (3h)** à **basse** température
- ✓ **Facilité** à la mise en œuvre
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité bactériologique :** cuisson sous-vide dans son emballage final



Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : ouvrir la poche, et faire réchauffer son contenu au bain-marie, au four ou encore au micro-onde

Les Jambonnettes de poulet Bio conviennent parfaitement en plat du jour, accompagnées de légumes ou de féculents.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT





Ref : FT 536

Date de création : 09/11/21

Date de révision :

Version : 1 indice : 4

page : 2/2

DENOMINATION :	 JAMBONNETTES DE POULET CUISEES BIO (sous vide) 																
CODE ARTICLE : 536	 																
Gencod EAN13 : 3304030001165 Gencod Produit : 2720556(PV)																	
COMPOSITION :	Pilon de poulet* (92%), graisse de poulet*, eau, sel, viande* et graisse* de volaille (huile de tournesol*, antioxydant : E392*), oignon*, sucre*, carotte*, ail*, curcuma*, champignon*, plantes aromatiques*, épice*. Origine poulet : France * Produits issus de l'agriculture biologique Certifié par FR-BIO-01 (Agriculture UE/NON UE)																
ALLERGENES :	Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de 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, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	10 jambonnettes avec os et peau : 110g environ (+/-20%) cuites sous vide Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,47 Kg environ (+/-20%)																
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage																
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 607 KJ / 144 Kcal Matières grasses : 5,0 g/100g dont Acides gras saturés : 1,34 g/100g Glucides : 0,20 g/100g dont Sucres : 0,20 g/100g Protéines : 24,6 g/100g Sel : 1,28 g/100g																
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de poulet																
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table><tr><td><u>Germes recherchés :</u></td><td><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																
D. L. C.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C															
CONSEIL D'UTILISATION :	Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture																