

Filet de poulet Rôti

SAC SOUS VIDE 2,5kg

Descriptif produit

Le produit : Filet de poulet rôti, de format rond et d'aspect bruni.

Produit **frais**

Conditionnement : Sac sous-vide, incolore

Poids : 2,5 Kg

DLC : 30 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Un goût **naturel**, caractéristique de poulet, avec une **texture filandreuse de viande**
- ✓ Un produit **qualitatif** avec une **viande de filet de poulet**.
- ✓ Un taux d'exsudat très faible grâce à un reconditionnement sous-vide
- ✓ **Praticité** : un petit format pour des tranches rondes et **régulières**
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Le tranchage de ce filet de poulet rôti est idéal. Se découpe **facilement** à la machine à trancher ou encore au couteau. La découpe se fait **sans exsudat ni miettes** et les tranches sont rondes et **homogènes**. Peut se consommer à froid dans une assiette de charcuterie ou à chaud, avec une remise en température accompagné d'un jus de viande par exemple.



DENOMINATION :	FILET DE POULET ROTI 2,5kg SAC SOUS VIDE	
CODE ARTICLE :		
Gencod EAN13 :		
5442		
3304030000151		
COMPOSITION :	Viande de filet de poulet* (74%), eau, sel, dextrose (blé ou maïs), lactose , stabilisant : E450 E451, protéine de pois, arômes, exhausteur de goût : E621, gélifiant : E407, antioxydant : E301, conservateur : E250, colorant : caramel ordinaire *Origine : UE	
ALLERGENES :	dérivés produits laitiers, susceptible de contenir du gluten En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, barattage des viandes, poussage, cuisson, refroidissement rapide, déconditionnement, mise en sac, traitement thermique, stockage entre 0 et +4°C	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Produit de forme arrondie, aspect bruni. Poids = 2,500 kg Sac sous vide incolore.	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 Film de suremballage	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 377 KJ / 89 Kcal Matières grasses : 1,1 g/100g dont Acides gras saturés : 0,40 g/100g Glucides : 1,6 g/100g dont Sucres : 1,6 g/100g	Protéines : 18,2 g/100g Sel : 2,20 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de poulet	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
D. L. C.	30 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 -+4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Idéale pour une assiette de charcuterie A consommer rapidement après ouverture	