

Filets de poulet grillés sans peau PREMIUM 200g env. ou 120g env. x8

Descriptif produit

Le produit : Poche de **8 filets de poulet grillés calibrés**, sans peau et traités en salaison
Produit frais

Code article	Conditionnement	Poids	DLC	Colisage
562	Poche thermoformée transparente sous vide	1,6 kg env.	60 jours	8 poches par carton
5621	Poche thermoformée transparente sous vide	0,96 kg env.	60 jours	8 poches par carton



Conseil de mise en œuvre

Réchauffer à la poêle, en sauteuse ou en grill : quelques minutes à feu moyen, avec une noix de beurre

Mise en œuvre facile, produit prêt à l'emploi
Consommation à **chaud**, en menu du jour, accompagné d'une purée de légumes et nappé d'une sauce ou d'un jus de rôti. Peut aussi se consommer **froid**, découpé en fines lamelles pour garnir salades, sandwiches ou pizzas.

Les Avantages

- ✓ **Authentique** aspect grillé sur les 2 faces
- ✓ Goût **naturel**, avec une **texture filandreuse de viande**
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Matière première **qualitative** : viande **100% filet** de poulet
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ **Forte** proportion de viande : **90g** de poulet mis en œuvre pour 100g de produit fini
- ✓ Produit **calibré**



DENOMINATION :

**FILETS DE POULET GRILLES
SANS PEAU « PREMIUM »
200g env. ou 120g env. x8 (poche)**



COMPOSITION :

Traités en salaison

Filet de poulet sans peau*, eau, sel, huile de colza, fécule de pomme de terre, stabilisant : E451 E450, dextrose (blé ou maïs), arôme, gélifiant : carraghénanes, antioxydant : ascorbate de sodium

90g de poulet mis en œuvre pour 100g de produit fini

*Origine : UE

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 :

Filets de poulet traités en salaison, grillage, mis en poches sous vide. cuisson. Refroidissement rapide. Stockage à 0 - +4°C

PRESENTATION /
CONDITIONNEMENT :
EMBALLAGE :

562 : Poids de la poche = 8 x 200g env. = 1,60 kg environ

Cartons. Colisage : x8 ou x4 – Film de suremballage

Gencod : **3304030001370 / 2720538 (PV)**

5621 : Poids de la poche = 8 x 120g env. = 0,96 kg environ

Cartons. Colisage : x8 – Film de suremballage

Gencod : **3304030001653 / 2720540 (PV)**

DECLARATION
NUTRITIONNELLE
(POUR 100 g)

Energie : 545 KJ / 129 Kcal

Matières grasses : 3,8 g/100g

dont Acides gras saturés : 0,54 g/100g

Glucides : 2,1 g/100g

dont Sucres : 1,3 g/100g

Protéines : 21,7 g/100g

Sel : 1,81 g/100g

CARACTERISTIQUES
ORGANOLEPTIQUES :

Goût caractéristique du poulet grillé

Aspect grillé en surface

CRITERES
MICROBIOLOGIQUES :

Germes recherchés :

-Microorganismes Aérobie 30° C

-Coliformes 30° C

-Coliformes Thermotolérants 44° C

-Staphylocoques à coagulase positive 37° C

-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C

-Recherche de Salmonella

-Recherche de Listéria Monocytogènes

Critères :

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.

60 Jours

MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C

CONSEIL
D'UTILISATION :

FROID: coupés en fines lamelles, ils vous permettront de réaliser sandwiches, salades...

CHAUD: entiers ou émincés, ils se réchauffent à la poêle ou au grill et se servent nappés d'une sauce ou d'un jus de rôti.

A consommer rapidement après ouverture