

Emincés de poulet cuits en salade

Seau de 3kg et Barquette de 2,3kg

Descriptif produit

Le produit : Emincés de poulet cuits agrémentés d'une sauce vinaigrette additionnée de légumes et de condiments. Produit **frais**

| Code article | Conditionnement | Poids | DLC | Colisage |
|--------------|---|--------|----------|-------------------------|
| 713 | Seau en plastique blanc | 3 kg | 30 jours | Palette de 96 seaux |
| 613 | Barquette operculée sous atmosphère protectrice | 2,3 kg | 30 jours | 2 barquettes par carton |

Les Avantages

- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ **Proximité**, sauce à base d'huile de colza, provenant des moulins de Lapalisse, **Sans huile de palme**
- ✓ Emincés de poulet **moelleux**, parfaitement relevés grâce à un **léger assaisonnement** avec différents légumes et condiments : oignons, cornichons, tomates, haricots verts, poivrons et persil apportant une saveur d'été au produit



Conseil de mise en œuvre

Rapide et facile, le produit étant déjà prêt à la consommation.

Pour la barquette : Ouvrir 30 minutes avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture du seau, ajouter de la salade verte et bien mélanger l'ensemble pour homogénéiser. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croutons.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 713 (Seau 3kg)

613 (Bq 2,3kg)

Date de création : 10/02/03

Date de révision : 02/02/21

Version : 10 indice : 1 Page 2/2

DENOMINATION :

EMINCES DE POULET CUITS EN SALADE SEAU DE 3 KG ET BARQUETTE DE 2,3 KG



| | | |
|--|---|--|
| COMPOSITION : | Emincés de poulet cuits (56%) (Viande de filet de poulet* (65%), eau, lactose , sel, protéine de pois, stabilisants : E450 E451, gluten de blé , dextrose (blé ou maïs), gélifiant : E407, arôme, antioxygène : E301, conservateur : E250), sauce (huile de colza, eau, moutarde [graines de moutarde , conservateur : E222(sulfites)], vinaigre, sel, dextrose (blé ou maïs), épaississants : E412 E415, antioxygène : E316), haricots verts, oignons, tomates, cornichons[conservateur: E224(sulfites),agent raffermissueur: E509], poivrons, persil [saccharose]. *Origine: UE | |
| ALLERGENES : | Céréales (gluten), dérivés produits laitiers, moutarde, sulfites En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs. | |
| PROCEDE DE FABRICATION : | Préparation des viandes. cuisson sous boyau et refroidissement. découpe du poulet en émincés, mise en poche sous vide, pasteurisation, refroidissement rapide, stockage, déconditionnement, mélange des ingrédients, conditionnement, emballage, stockage à 0-+4°C et expédition | |
| PRESENTATION / CONDITIONNEMENT : | 713 : Seau de 3 kg – Palette de 96 seaux – Film de suremballage Gencod : 3304030000991 | |
| EMBALLAGE : | 613 : Barquette operculée, sous atmosphère protectrice de 2,3 kg Cartons. Colisage : x2 (Colisage sur demande : x1) – Film de suremballage Gencod : 3304030001707 | |
| DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g) | Energie : 711 KJ / 171 Kcal Matières grasses : 12,1 g/100g dont Acides gras saturés : 1,5 g/100g Glucides : 3,7 g/100g dont Sucres : 2,2 g/100g | Protéines : 11,9 g/100g Sel : 1,92 g/100g |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : | Saveur du poulet accompagnée de haricots verts, d'oignons, et agrémentée par une sauce légèrement vinaigrée. Tomate, poivron et persil donnent une touche originale et méditerranéenne | |
| CRITERES MICROBIOLOGIQUES : | Germes recherchés : -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 | 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. | 30 Jours | MODE DE CONSERVATION à 0-+4°C |
| CONSEIL D'UTILISATION : | Ajouter selon les goûts : œufs durs etc... Pour la barquette : Ouvrir 30 minutes avant dégustation. A consommer rapidement après ouverture | |