

Grillettes de volaille

Poche de 10 x 120g env. ou 5 x 120g env.

Descriptif produit

Le produit : Préparation à base de viande de volaille cuite, assaisonnée, dans un boyau naturel de Bœuf

Produit frais

Conditionnement : Poche

Poids : 10 x 120g env. ou 5 x 120g env.

DLC : 45 jours

Colisage : Poche de 10 x 120g env. : 10 par carton
(colisage sur demande : 4 par carton)
Poche de 5 x 120g env. : 20 par carton
(colisage sur demande : 8 par carton)



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette façon « Andouillette »
- ✓ Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat, goût et légèreté
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Sans porc
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes.

La Grillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1120 (10x120g env.)
 LA1121 (5x120g env.)
 Date de création : 05/11/15
 Date de révision : 03/03/22
 Version : 7 indice : 1 Page : 2/2

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------------------------|---------------|-----------------------------------|------------|--|-------------|--------------------------------------|------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------|----------------|
| DENOMINATION : | GRILLETTE DE VOLAILLE Préparation à base de viande de volaille cuite dans un boyau naturel de Bœuf Poche de 10 x 120g env. ou 5 x 120g env. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODE ARTICLE : LA1120 LA1121 |   | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gencod Produit : LA1120 : 2303737 (PV) LA1121 : 2303741 (PV) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPOSITION : | Viande de volaille* (49%), gras de dinde avec peau (41%), moutarde [graines de moutarde , conservateur : bisulfite de sodium], vinaigre, sel, protéines de pois, épices et plantes aromatiques, arôme naturel de poivre sur sel. *Origine : UE Boyau naturel de Bœuf | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALLERGENES : | Moutarde, sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers, de l'œuf En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCEDE DE FABRICATION : | Cuisson, broyage, mélange des ingrédients, embossage, pochage, refroidissement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTATION / CONDITIONNEMENT : | Poche de 10 x 120g env.(+/-10%) ou 5 x 120g env.(+/-10%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMBALLAGE/ PALETTISATION : | Poche de 10 x 120g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 par carton) Poche de 5 x 120g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 par carton) Film de suremballage | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g) | <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Energie : 1086 KJ / 261 Kcal</td> <td style="width: 50%;">Protéines : 20,1 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses : 20,0 g/100g</td> <td>Sel: 1,34 g/100g</td> </tr> <tr> <td>dont Acides gras saturés : 6,6 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides : 0,35 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dont Sucres : 0,35 g/100g</td> <td></td> </tr> </table> | | | Energie : 1086 KJ / 261 Kcal | Protéines : 20,1 g/100g | Matières grasses : 20,0 g/100g | Sel: 1,34 g/100g | dont Acides gras saturés : 6,6 g/100g | | Glucides : 0,35 g/100g | | dont Sucres : 0,35 g/100g | | | | | | | |
| Energie : 1086 KJ / 261 Kcal | Protéines : 20,1 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matières grasses : 20,0 g/100g | Sel: 1,34 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont Acides gras saturés : 6,6 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucides : 0,35 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont Sucres : 0,35 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : | Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat, goût et légèreté | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 Sulfite-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 Sulfite-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 Sulfite-Réducteurs 46° C | 30 UFC / g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Recherche de Salmonella | absence / 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Recherche de Listéria Monocytogènes | absence / 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. L. C. | 45 jours | MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSEIL D'UTILISATION : | Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes. La Grillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle. A consommer rapidement après ouverture | | | | | | | | | | | | | | | | | | |