



FICHE TECHNIQUE

522315-316
Création : 26.06.23
Version A

PAUPIETTE DE POULET NATURE PUR VOLAILLE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Libellé commercial du produit	PAUPIETTE DE POULET NATURE PUR VOLAILLE	89PAR024
Origine des viandes	Volaille origine France	
Calibre	150/160g	

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients	Farce de volaille (viande de volaille, eau, sel, aromates, dextrose, vinaigre, betterave, arômes naturels, antioxydant E300), escalope de poulet
Caractéristiques	Sans ficelle, sans barde, fabriqué à la main Sans colorant et sans conservateur
Utilisation attendue	A consommer cuit à cœur A consommer dans les 48h après ouverture
OGM	Aucun (selon règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003)
Liste des allergènes	Aucun (selon directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE) Traces éventuelles de lactose, moutarde, gluten
Ionisation	Absence de traitement d'ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation
Estampille sanitaire	FR 85.246.007 CE
Type Conditionnement	Sous atmosphère protectrice
Durée de vie	8 jours
DLC à réception	DLC -1 jour à réception / -3 jours après week-end et/ou jour férié
Température de conservation	A conserver entre 0 et +4°C

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critères basées sur critères fournisseurs et référentiel FCD 2016			
Flore aérobie	1 000 000/g	Staphylocoques coag+	500/g
<i>E. coli</i>	500/g	Salmonelles	Absence/25gr

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g <i>(Données calculées en interne)</i>	197 kcal (822 kJ) Matières grasses : 13 g dont acides gras saturés 4,8 g Glucides : 1,7 g dont sucres 0,6 g Protéines : 18 g Sel : 1,1 g
---	--

CONDITIONNEMENT			UVC				COLIS	
CALIBRE	CODE	CDT	UNITE/UVC	POIDS NET	EAN 7	EAN 13	PCB	POIDS NET
110/130g x10	522317	S/ATM	10	1.200 kg	-	-	2	2.400 kg
150/160g x10	522318	S/ATM	10	1.550 kg	-	-	2	3.100 kg