



**Description :** Filet de poulet entier sans peau, sans os, mariné, légèrement enrobé façon meunière (15 % d'enrobage riche en oeuf) et cuit.

**Marque :** DAVIGEL

**Calibre :** pc de 120 g env

**Conditionnement :** 5 kg (40 pc mini)

**Poids net de l'UMC (kg) :** 5 kg

**Dénomination légale de vente :** Filet de poulet aromatisé, mariné, enrobé (enrobage à l'oeuf), frit, cuit et surgelé

**Unité Minimum de commande :** ct

**Origine :** Fabriqué en France

**Code douanier :** 16023219

**Etat du produit :** Cuit

**Unité de facturation :** KG

**DDM/DLC :** 18 mois

#### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four : réchauffer sans décongélation préalable à 180°C pendant 20 min.

Vous pouvez aussi décongeler le produit la veille et le réchauffer au four à 180 °C pendant 10 min.

Liaison froide : réchauffer 20 min à 120°C après décongélation.

**Argumentaire nutrition :** Enrobage plus léger et Flashfritage pour un pané moins gras, 72% de poulet, Excellent rapport P/L = 4.2

#### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
144	607	5.0	1.0	3.5	0.2	0.5	21.1	0.91	ND	364

**Rapport P/L :** 4.22

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :**

Fréquence libre

**Classification :**

Volaille ou préparation à base de volaille > 70% MPA et P/L > 1

## INGREDIENTS :

Filet de poulet mariné 85% : filet de poulet (origine : UE) 85,5%, eau, féculé de pomme de terre, sel, gélifiant : algues Euchema transformées, arôme naturel (dont blé), stabilisant : triphosphates, protéine de pois.

Enrobage 15% : œuf entier 45%, huile de tournesol, semoule de blé dur, farine de blé, eau, protéines de blé, gluten de blé, amidon de blé, sel.

Peut contenir des traces de soja, lait, moutarde, céleri, fruits à coque.

**Mat.Première principale(origine):** \* Filet de poulet origine UE - \*\* Oeuf entier origine UE

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

**OGM** : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)** : Céréales, Oeufs. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Soja.

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

**EAN Carton** : 3220440000000

**T°C de conservation (°C)** : -18°C

## PALETTISATION

**Longueur Palette en cm** : 120

**Largeur Palette en cm** : 80

**Hauteur Palette en cm** : 180

**Nb de cartons/couche** : 8

**Nb couches/palette** : 13