



DESCRIPTION :
Traitée en salaison, cuite et surgelée individuellement.



Calibre : 40/60 g
Conditionnement : 1 ct x 2 st x 2,5 kg (50 pc env.)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cuit
Durée de vie totale du produit en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Après décongélation entre 0° et 4°C, maximum 48 heures avant consommation.

LES PLUS PRODUITS :
Portionnable à volonté.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	431 Kj/ 102 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	20.5	
Glucides (g)	1.9	
dont Sucres (g)	0.6	
Matières grasses (g)	1.4	
dont Acides Gras	0.3	
Fibres alimentaires (g)	1.4	
Sel (g)	1.1	
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 14.64

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 : /
Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de poulet	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : PL 30040601 WE

Dénomination légale de vente :
Aiguillette de poulet cuite rôtie traitée en salaison, congelée

INGREDIENTS :
Aiguillette de poulet (98%), eau, sel, dextrose, amidon de tapioca, stabilisant (E451), épaississant (E407).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39 x l 28 x h 12.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 190
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 14
Code EAN : 13499150001458

Nom du fournisseur : 100091 VESTEY FOODS FRANCE SURG DEPART
Code douanier : 16023219

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *