



CESTA POLLO Y PUERROS Code: 02021013



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques

Poids tel que vendu (g) 110,00

Produit cru pré-doré surgelé.
Poids unitaire : 110g.

GTIN/EAN produit :	03291810069241	GTIN/EAN carton :	3291811126226
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	16	Pièces / carton	40 (40 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	296x196x170
Cartons / palette	160	Poids net du carton (kg)	4.400
Unités / palette	6400	Poids brut du carton (kg)	4.650
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	767		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	185		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une pâte feuilletée croustillante garnie de cube de poulet et de poireaux alliés à une onctueuse sauce béchamel à l'emmental et aux œufs.

- Un produit de service : doré, prêt en 25 minutes, sans décongélation préalable.
- Un conditionnement adapté à la RHD : carton de 40 pièces.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, tournesol), eau, sel, émulsifiant : E471, arômes naturels), cubes de poulet cuits traités en salaison 6,8% (viande de poulet, sirop de glucose, sel, épaississant : E407, émulsifiant : E508, arômes (**blé**)), cubes de dinde cuits traités en salaison (viande de dinde, sirop de glucose, sel, épaississant : E407, émulsifiant : E508, stabilisant : E452), poireaux cuits 6,6%, **fromage emmental**, **œufs**, épinards, amidon modifié, huile de pépins de raisins, **lactosérum** en poudre (**lait**), graisse de palme non hydrogénée en poudre (**lait**), sel, **lait** écrémé en poudre, maltodextrine, gélifiants : E415 – E341 – E339 – E450 – E404 – E401, arômes. Présence éventuelle de **soja**, **fruits à coque** et **graines de sésame**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1063	1351	1169	14
Energie (kcal)	255	324	281	14
Matières grasses (g)	16.2	20.6	17.8	25
dont acides gras saturés (g)	8	10.1	8.8	44
Glucides (g)	19.2	24.4	21.1	8
dont sucres (g)	1.7	2.1	1.8	2
dont amidon (g)	17.5	22.2	19.2	11
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.6	1.4	6
Protéines (g)	7.6	9.6	8.3	17
Sel (g)	1.01	1.28	1.1	18

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

CONSEILS D'UTILISATION :

25 min
185°C Sans décongélation, disposez les paniers sur plaque
cuisson oura fermé

Four à air pulsé : 25 min à 185°C
Four classique : 25 à 30 min à 210-220°C

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

	Critère d'hygiène (M=10m)	Critère de sécurité
enterobacteriaceae UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=500	
Salmonella spp.(dans 25g)		0
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Staphylococcus à coagulase + UFC/g	m=100	
Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g	m=100	