

**PRODUIT**

**Dénomination légale de vente :** Préparation à base de filet de poule, panée, frite et cuite.

**Description** Escalope milanaise de volaille biologique  
**du produit :**

**Ingrédients :**  
Filet de poule\* 61%, eau, chapelure\* (farine de BLE\*, levure\*, sel), huile de tournesol\*, farine de BLE\*, farine de riz\*, fibre de SOJA\*, sel, OEUF\*.  
\* ingrédient issu de l'agriculture biologique  
Traces possibles de POISSON, CRUSTACE, MOLLUSQUE, LAIT.



Contient des allergènes à base de :  
Céréales contenant du gluten, Oeufs, Soja

Trace d'allergènes à base de :  
Crustacés, Poissons, Lait, Mollusques

Origine viande : FRANCE      Température de conservation : de 0 à 4 °C  
Calibre : 0.18 / 0.18

Etat : FRAIS      DLC commerciale : 14 jours

*Produit non concerné par les obligations d'étiquetage OGM des règlements 1829 et 1830/2003/CE  
Produit non ionisé.*

*Produit conforme au Règlement CE 2073/ 2005, à la Note de Service de la DGAL sur Listeria du 5 janvier 2006 et aux critères indicateurs d'hygiène FIA.*

Produits issus de l'Agriculture Biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01

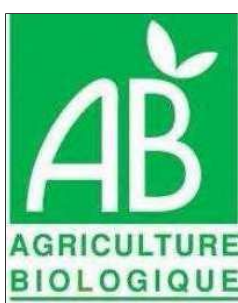
Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit fini)	
Energie (kJ/kcal)	791/188
Matières grasses (g)	10,3
Dont acides gras saturés (g)	0,85
Glucides (g)	16,4
Dont sucres (g)	0,8
Protéines (g)	16,2
Sel (g)	0,728

**CONDITIONNEMENT**

PCB : 4      GENCOD : 3422210447630

Variable       Fixe

	UVC
Poids nominal (g)	180
TU1 (g)	172
TU2 (g)	164
Dimensions (mm)	204 x 138 x 37



	UVC (g)	Colis (kg)	Palette (kg)
Poids Net	180	0,72	104
Poids Brut	221	1,04	172

Colis / Couche	Colis / Palette	Couche / Palette	UVC / Palette	Dimensions (h * l * L) (mm)
8	144	18	576	1786 * 800 * 1200

Nom du conditionnement : ETUI+BQ SAT204X138X37 (41G)

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

**Conseils de préparation :**  
10 mn au four traditionnel après préchauffage à 210°C ou 5 minutes à la poêle en retournant à mi cuisson (matière grasse facultative)

Sites aptes à produire	Estampille sanitaire
SAINTE-HERMINE	FR 85.223.001 CE

**Commentaire :**  
Site apte à produire: Assiette Bleue FR 85.182.007 CE      GEMRCN (Groupe d'étude des Marchés de restauration Collective et de Nutrition en version du 10/10/2011) : P/L >1, MG <15%, 70% de viande minimum.  
Critères microbiologiques : Listeria : abs/25g, Salmonelle : abs/25 g  
Germes d'hygiène : Flore totale : < 300 000, Coliformes totaux : < 1 000/g  
Germes de vieillissement : Flore totale : 3 000 000/g, Flore Lactique : 3 000 000/g