



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>FILET DE POULET</b>	Nov- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**INGREDIENTS** : Viande de poulet (98%), sel, dextrose.

**OGM et IONISATION** : non

**TEMPERATURE DE CONSERVATION** : 0 à 4 °C

**CONDITIONS DE CONSERVATION APRES OUVERTURE** :

A titre indicatif : à consommer rapidement après ouverture.

La durée de vie est établie pour le produit tel que commercialisé et n'a plus de signification sur le produit ouvert par le professionnel. La détermination d'une durée de vie secondaire est de la responsabilité de l'exploitant effectuant l'opération.

**ALLERGENES** : AUCUN, tranches de soja

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes aérobies (30°C) /g < 10<sup>4</sup>

Entérobactéries /g < 10<sup>3</sup>

Clostridium spp /g < 10

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

**VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)** 443 / 106

**LIPIDES (g)** 1,7

**dont AGS** 0,6

**GLUCIDES (g)** 1,1

**dont sucres (g)** 0,8

**PROTEINES (g)** 23,4

**SEL (g)** 0,81

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur** : Beige

**Odeur** : Caractéristique du poulet rôti

**Goût** : Caractéristique du poulet rôti

**Texture** : Tendre