boulette halal 140g, 24 pièces

Prohalal

Produit de viande cuite à base de poulet



EAN: 05411781006313 (CE)
MC: BE

Numéro d'article: 374

description

Viande abbatu de selon des rituels islamiques

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Produit de viande cuite à base de poulet

Ingrédients

Poulet 58%* (viande séparée mécaniquement, collagène), eau, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel), amidon de BLE, sel, hydrolysat de protéine de SOJA, épices, poudre de légumes (oignon), exhausteur de goût (E 621), émulsifiants: (E 450i, E 450iii, E 452ii).
*Viande abbatu de selon des rituels islamiques

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans pour autant	Non livrés
+	+/-	-	o

les céréales contenant du gluten	+	arachides	-	pistache	-
blé	+	soja	+	noix de macadamia	-
seigle	o	lait	+/-	céleri	-
orge	o	fruits à coque	-	moutarde	-
avoine	o	amande	-	sésame	-
épautre	o	noisette	-	sulfites	-
kamut	o	noix	-	lupin	-
crustacés	-	noix de cajou	-	mollusques	-
oeufs	+/-	noix de pécan	-		
poisson	-	noix du brésil	-		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	821 / 196
Matières grasses	9 g
dont acides gras saturés	3.1 g
Glucides	14 g
dont sucres	0.2 g
fibres	0.3 g
Protéines	11 g
Sel	2.2 g

Méthode de préparation

Faire frire
Friteuse: Décongelé: 5 minutes à 170°C. Airfryer: Décongelé: 12 minutes à 200°C. Four à chaleur tournante: Décongelé: 18 Minutes dans un four préchauffé à 200°C. Combi-steamer : Décongelé: 10 minutes à 200°C/ 50% vapeur/ 4 souffleurs à turbine Convient également pour combi-steamer

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu	-18°C	248 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		121 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Conserver à -18°C. Une fois décongelé, ne plus récongeler: après décongélation 48h tenable à max.7 °C. Ne pas decongeler dans la boîte.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	CONSERVATION. Dans le réfrigérateur : 48 heures. Dans la congélateur – 18°C : voir sur le côté NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION. Chauffer jusqu'au cœur du produit. Ne pas décongeler dans la boîte		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05411781006313 - boulette halal 140g, 24 pièces

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	boulette halal 140g, 24 pièces
Appelation courte	boulette halal surgelé
EAN	05411781006313
Numéro d'article producteur	374
Code Intrastat	16023219
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (19.7cm x 28cm x 13cm)
Quantité estimée	Ne pas remplit
Contenu net	24 pièces
Poids net	3360 g
Poids brut	3495 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	24
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	**euro pallette (120cm x 80cm x 158cm)**
Poids net	
Poids brut	640 kg
Nombre d'unités sur une palette	176
Nombre de boîtes par couche	16
Nombre de couches par palette	11

Information de contact

Beltaste hamont
Lozenweg 30 3930 Hamont-Achel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2024-01-11 par le producteur

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

v1.5.5 prodpp1232614dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)