



EAN: 05411781002339 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 585

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Produit de viande précuit et piquant à base de poulet et bœuf.

Ingrédients

Viande de poulet séparée mécaniquement 53%, graisse de boeuf 17%, eau, chapelure (farine de BLÉ, eau, levure, sel), sel, légumes secs (oignon, paprika), protéine de SOJA hydrolysé, mélange d'épices, exhausteur de goût(E 621), émulsifiant(E 451i), légumes en poudre (ail), épaississant(E 415).

*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 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+ noix de macadamia -
seigle	0	lait	+/- céleri -
orge	0	fruits à coque	- moutarde -
avoine	0	amande	- sésame -
épautre	0	noisette	- sulfites -
kamut	0	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+/-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1051 / 251
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	8.1 g
Glucides	9 g
dont sucres	0.7 g
Protéines	12 g
Sel	2.3 g

Méthode de préparation

Faire frire

Friteuse: Congelé: 4 minutes à 170°C. Décongelé: 3 minutes à 170°C. Airfryer: Congelé: 10 minutes à 200°C. Décongelé: 8 minutes à 200°C. Four à chaleur tournante: Congelé: 12 Minutes dans un four préchauffé à 200°C. Décongelé: 10 Minutes dans un four préchauffé à 200°C. 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 - -15°C	248 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	inconnu		121 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
après l'ouverture	inconnu		2 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage 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		
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.		
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 - 05411781002339 - belcanto extra VR 15x140g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	belcanto extra VR 15x140g
Appellation courte	belcanto extra 140g surgelé
EAN	05411781002339
Numéro d'article producteur	585
Code Intrastat	16023230
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (19.2cm x 26cm x 8cm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	15 pièces
Poids net	2100 g
Poids brut	2210 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	15
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 165cm)
Poids net	
Poids brut	650 kg
Nombre d'unités sur une palette	285
Nombre de boîtes par couche	19
Nombre de couches par palette	15

Information de contact

Beltaste Hamont

Lozenweg 30 3930 Hamont-Achel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2024-06-20 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 prodpp200865dl2exly1ln4

*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 \(En anglais\)](#)*