



Fiche technique

Paëlla Valenciana 3Kg poids variable Atelier Collet

Code : 101248
Créé le : 16/05/2022
Modifié le : 16/01/24
Indice de révision : 4
Page 1 sur 2

Présentation produit

Paëlla cuisinée à base de poulet, moules, encornets et crevettes

Caractéristique produit

Paëlla valenciana
Plat cuisiné pasteurisé



Ingrédients

Eau, hauts de cuisse de poulet 26%, riz, **MOULES** 7%, **ENCORNETS** géants 5%, poivrons, **CREVETTES** cuites 3% (**CREVETTES**, sel, antioxydant : disulfites de sodium), huile de colza infusée de **HOMARD**, chorizo (viande de porc et gras de porc, sel, dextrose, piments, épices, extraits d'épices et plantes aromatiques, antioxydant: ascorbate de sodium, ferments, conservateurs : nitrite de sodium), petits pois, oignons, sel, amidon de riz, curcuma, ail, paprika, fibre de lin, concentré (paprika et carotte), concentré (carottes caramélisées et carotte), piment de Cayenne, piment doux fumé, fond de volaille (jus concentré de poulet, sel, jus concentré d'oignon), graisse de poulet, huile de paprika, coriandre, safran.

Présence possible de : œufs, soja, céleri, lait, moutarde, céréales à base de gluten, poissons, graines de sésame.

Valeurs nutritionnelles

Energie : 700 KJ/ 167 Kcal
Matières grasses : 8.2 g
Dont acides gras saturés : 1.4 g
Glucides : 13,9 g
Dont sucres : 0,5 g
Fibre alimentaire : 0,8 g
Protéines : 9,0 g
Sel : 0,96 g

Origine des Matières premières

Origine du poulet : UE
(Renseignements non contractuels pouvant être soumis à modifications en fonction de nos approvisionnements.)

Caractéristiques bactériologiques

Selon critères FCD 09/10/2020.
Règlement N°2073/2005 révisé

Conseils de préparation

Mode de réchauffage : A la portion : au micro-ondes 2 à 3 min selon la puissance de votre four.

Conservation et stockage :	Conditionné sous atmosphère protectrice
DLC garantie à la livraison	14 jours
Conservation :	A conserver entre 0 et +4°C A consommer immédiatement après ouverture
Nomenclature douanière :	16023230
Adresse du site de fabrication :	ZAC La Blavetière 44 210 Pornic
N° agrément sanitaire :	FR 44 131 008 CE



Fiche technique

Paëlla Valenciana
3Kg poids variable
Atelier Collet

Code : 101248
Créé le : 16/05/2022
Modifié le : 16/01/24
Indice de révision : 4
Page 2 sur 2

Conditionnement et Palettisation

U V C	Nb de parts par uvc	6
	Dimension en mm (L*I*h)	310 x 65
	Poids net variable (g)	Environ 3000,00
	Poids brut variable (g)	3101,00
	EAN 13	3 338 310 002 306
	DUN 14	13 338 310 002 303

C O L I S A G E	Nb d'UVC / colis	2
	Dimensions en mm (L x l x h)	391 x 392 x 135
	Poids net variable colis (Kg)	6,000
	Poids brut variable colis (Kg)	6,472

P A L E T T I S A T I O N	Colis par couche	6
	Couche par palette	12
	Nombre de colis/palette	72
	Nombre d'uvc/palette	144
	Poids net variable palette kg	432.00
	Poids brut variable palette kg	490.98
	Dimensions palette (L x l x h)	1200 x 800 x 145