



## DESCRIPTION - données indicatives

**Nombre de portions:** 60 à 100 portions environ  
**Aspect :** assemblage de morceaux de viande de poulet superposées par couches

**Goût :** Caractéristique de la viande de poulet épicée et grillée

**Calibre / dimensions :** 0

**visuel produit avant mise en oeuvre :**

**visuel produit après mise en oeuvre :**



*suggestion de présentation*

## UTILISATION

Enlever le film plastique de protection. Mettre la broche sur l'appareil sans décongélation préalable suffisamment longtemps avant le service. Couper les lamelles au fur et à mesure de la cuisson de la broche. La viande doit être cuite à coeur avant consommation. Par mesure d'hygiène, la broche ne doit pas être utilisée au-delà d'un seul service.

## VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Valeur énergétique	965,0 kJ	238 kcal
Matières grasses	16,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	5,4 g	
Glucides	3,1 g	
<i>dont sucres</i>	0,7 g	
Protéines	20,0 g	
Sel	1,48 g	

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible	Tolérance	Unité
Salmonella*	non détecté	Absence/25	ufc/g
Escherichia coli**	≤ 500	≤ 5000	ufc/g
Listeria monocytogenes*	Absence/25	≤ 100	ufc/g
Enterobacteriaceae		≤ 10 000	ufc/g
* : critères de sécurité réglementaires			
** : critères d'hygiène des procédés			

## Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur Inélis  
 123 rue Guillaume Fouace  
 50 000 Saint Lô

Contact : [info@inelis.fr](mailto:info@inelis.fr)