


EMINCES DE FILETS DE POULET CUITS ROTIS 1kg

Emincés de filets de poulet cuits rotis, surgelés - Traité en salaison


CODE ARTICLE

190010-01

MARCHÉ

FOODSERVICE

MARQUE

JAPCOOK

PAYS D'ELABORATION :

France

NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE :

FR 62 587 006 CE

CERTIFICATION(S) :

-

HALAL :

OUI

VEGETARIEN :

NON

CODE HS :

16023219

INGREDIENTS :

Filet de poulet 95% (origine Brésil), amidon, sel, dextrose, arômes naturels.

CONSERVATION :

<i>Durée de vie totale du produit</i>	18 mois	-18°C
<i>DLC après décongélation</i>	3 jours	0-4°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
POUR 100g :

	Produit		Sauce (si applicable)
Energie :	510,0	kJ	-
	122,0	kcal	-
Matières grasses :	1,6	g	-
dont acides gras saturés :	0,6	g	-
Glucides :	-		-
dont sucres :	-		-
Protéines :	27,0	g	-
Fibres alimentaires :	0	g	-
Sel :	0,92	g	-

Valeurs nutritionnelles obtenues par :

Analyse

ALLERGENES :

	Présence dans le produit	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten	NON	NON
Crustacés	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poissons	NON	NON
Arachides	NON	NON
Soja	NON	NON
Lait dont lactose	NON	NON
Fruits à coques	NON	NON
Céleri	NON	NON
Moutarde	NON	NON
Graines de sésame	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites	NON	NON
Lupin	NON	NON
Mollusques	NON	NON

Les contaminations croisées sont maîtrisées.

PROCEDE DE FABRICATION :

Barratage > Aplatissage > Cuisson > Refroidissement > Tranchage > Surgélation > Conditionnement

RESTITUTION :



Disposer quelques pièces sur un plat adapté. Laisser chauffer durant 1 min à puissance moyenne pour 200g de produit, en retournant le produit à mi-temps.



Laisser décongeler dans une enceinte réfrigérée puis dans un plat adapté chauffer à couvert 5 à 10 min.



Autre : -

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

CONDITIONNEMENT	UVC		COLIS (MASTER CARTON)	COUCHE	PALETTE
	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
Type	Sachet transparent	Carton	-	/	Européenne
Poids net	5000 g		-	/	440,0 kg
Poids brut	5550 g		-	/	488,4 kg
Dimensions L x l x H (mm)	-	386*286*150	-	/	800*1200
Nombre d'UB	5		1	8	11
Unité de Base	1000		UVC	Colis	Couche
Nombre de colis	/		1	8	88
EAN/GTIN	3760258111077		-	/	-

Les conditionnements destinés à être au contact des aliments sont conformes au Règlement (CE) 1935/2004 & 10/2011

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

FCD Critères microbiologiques version du 21/11/2024 applicable à partir de janvier 2025 et Règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE N°1441/2007

Micro-organismes aérobies 30°C	☑ 100 000 ufc/g < 10 ufc/g
E.coli β coagulase+	<10 ufc/g
Staphylocoque coagulase +	<100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Rech Salmonella spp	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g

REGLEMENTATION :

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM, non soumis au règlement CE N°1829/2003 & 1830/2003.

Le produit ne contient pas d'ingrédients ionisés (directive 1999/2/CE).

Le produit est conforme au Règlement (CE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.