03/10/2025

KATSU TORI 150g

Viande de poulet marinée, reconstituée, cuite, frite enrobée d'une chapelure façon Panko et surgelée



CODE ARTICLE	MARCHÉ	MARQUE
110002M-01	FOODSERVICE	JAPCOOK

PAYS D'ELABORATION :	France	**HALAL :**	OUI
NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE :	FR 22 272 010 CE	**VEGETARIEN :**	NON
CERTIFICATION(S) :	IFS BRC	**CODE HS :**	16023230

INGREDIENTS :

Viande de poulet 55% (UE, non UE), chapelure 23% (farine de BLE, levure , sucre, GLUTEN DE BLE, sel), huile de tournesol, eau, farine de BLE, sel, albumine d'ŒUF, amidon transformé de BLE, levure.
% exprimé sur le produit fini.

CONSERVATION :

Durée de vie totale du produit	18 mois	-18°C
DLC après décongélation	5 jours	0°C - 4°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect visuel	Coloration beige, dorée à l'extérieur et blanc à l'intérieur. La forme du produit est arrondie.
Goût	Goût caracteristique du poulet et de la chapelure panko.
Texture	Texture croustillante et moelleux à l'interieur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g :

	Produit		Sauce (si applicable)
Energie :	915,0	kJ	-
	219,0	kcal	-
Matières grasses :	12,0	g	-
dont acides gras saturés :	1,6	g	-
Glucides :	14	g	-
dont sucres :	0,9	g	-
Protéines :	15,0	g	-
Fibres alimentaires :	-		-
Sel :	0,84	g	-

Valeurs nutritionnelles obtenues par : Analyse

ALLERGENES :

	Présence dans le produit	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten	OUI	NON
Crustacés	NON	NON
Œufs	OUI	NON
Poissons	NON	NON
Arachides	NON	NON
Soja	NON	OUI
Lait dont lactose	NON	OUI
Fruits à coques	NON	NON
Céleri	NON	OUI
Moutarde	NON	OUI
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 : Produit cuit à cœur

Découpe > Saumure > Formage > Enrobage > Cuisson > Surgélation > Conditionnement

RESTITUTION :



-



Préchauffer le four à 180 °C. Chauffer pendant 15-20 min.



Huiler et faire chauffer la poêle. Cuire pendant 2-3 min par face.



Faire chauffer l'huile à 180°C. Frire pendant 3 min 30.



-

Autre : -

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

CONDITIONNEMENT	UVC		COLIS (MASTER CARTON)	COUCHE	PALETTE
	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
Type	Sachet plastique	-	Carton blanc avec étiquette	/	Européenne
Poids net	1000 g		5000 g	/	480,0 kg
Poids brut	1007 g		5270 g	/	505,9 kg
Dimensions L x l x H (mm)	300*335	-	300*400*150	/	800*1200
Nombre d'UB	6-7		5	8	12
Unité de Base	150		UVC	Colis	Couche
Nombre de colis	/		1	8	96
EAN/GTIN	3760258111718		13760258111715	/	23760258111712

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES : Règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE N°1441/2007

Micro-organismes aérobies 30°C	<100 000 ufc/g
Ratio FT/Bacteries lactiques	<10 ufc/g
E.coli β coagulase+	100ufc/g
C. perfringens 37°C	30ufc/g
Staphylocoque coagulase +	1000ufc/g
Bacillus cereus	1000ufc/g
Rech Salmonella spp	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g

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.