

FICHE TECHNIQUE CP 10156 PLUH MAJ : 19/03/2018	FILET DE POULET sans peau, sans os, surgelé individuellement - Halal	
Calibre : 170g et +	N° d'agrément sanitaire : PL 12030323 WE	
Tolérance :	Origine : Pologne	
<i>Ingrédient</i> : filet de poulet sans peau, sans os.		
A conserver à : - 18°C	DLUO : 18 mois	
Process : Abattage → Découpe/Calibrage → Surgélation IQF → Conditionnement → Stockage		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
<i>Conforme au règlement n°1441/2007/CE et selon le plan de contrôle de Volatys</i>	
Salmonelle	absence /25g
Staphylocoques a coagulase +	≤ 500 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1000 UFC/g
Anaérobie sulfite-réducteur	≤ 100 UFC/g

CRITERES CHIMIQUES			
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :			
Energie (Kj/kcal)	388/91		
Matière grasse (g)	<0.8	Dont acides gras saturé (g)	<0.01
Glucides (g)	0.9	Dont sucre (g)	<0.4
Protéines (g)	22		
Sel (g)	0.27		
Ionisation : produit non ionisé, conforme à la Directive 2001-1097		OGM : non soumis à étiquetage, conforme aux Directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE	
Allergènes : <i>Selon directives 2003/89/CE et 2005/26 CE</i>			
<input type="checkbox"/> céréales et dérivés contenant du gluten (blé, orge...)	<input type="checkbox"/> crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/> poissons et dérivés	<input type="checkbox"/> soja et dérivés
<input type="checkbox"/> œufs et ovoproduits	<input type="checkbox"/> fruits à coque et dérivés	<input type="checkbox"/> moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/> sulfites (< 10 ppm)
<input type="checkbox"/> arachides et dérivés	<input type="checkbox"/> mollusques et dérivés		
<input type="checkbox"/> lait et dérivés			
<input type="checkbox"/> céleri et dérivés			
<input type="checkbox"/> graines de sésame et dérivés			
<input type="checkbox"/> lupin et dérivés			

FICHE TECHNIQUE CP 10156 PLUH MAJ : 19/03/2018	FILET DE POULET sans peau, sans os, surgelé individuellement - Halal					
<u>CONDITIONNEMENT</u>		<u>PHOTO DU PRODUIT</u>				
Conditionnement primaire : Housse polyéthylène bleue		 <i>Photo non contractuelle</i>				
Conditionnement secondaire : carton						
Couleur du carton	Blanc					
Nb de conditionnement primaire	1					
Dimension du carton	394x390x76mm					
Poids du carton	5kg					
Palettisation : To be confirmed						
Poids palette Europe	540kg					
Nb de cartons / couche	6					
Nb de couches / palette	18					
Nb de carton par palette	108					
Etiquetage : Etiquetage standard carton en français + LOGO HALAL		Code barre : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="805 882 1026 922">EAN 13 carton</td> <td data-bbox="1026 882 1489 922">376 011 624 661 3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="805 922 1026 954">EAN 13 sachet</td> <td data-bbox="1026 922 1489 954"></td> </tr> </table>	EAN 13 carton	376 011 624 661 3	EAN 13 sachet	
EAN 13 carton	376 011 624 661 3					
EAN 13 sachet						

<u>CONSERVATION</u>	
24 heures dans un réfrigérateur après décongélation.	
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur.	
Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.	
<i>Ne pas recongeler un produit décongelé</i>	
<u>CONSEIL DE RESTITUTION</u>	
 Au four préchauffé	25 minutes à 180°C
 A la poêle	15 minutes