

PILONS DE POULET APÉRO

EAN 54 200532 0063 2

FICHE TECHNIQUE – 04/09/2023

Ingrédients: poulet (94%), amidon, sel, sirop de glucose déshydraté, épices(MOUTARDE), épices, dextrose, stabilisateur (E451), arôme, antioxydants (E331, E301), conservateur (E262), agent gélifiants (E407a), poudre de protéines d'OEUF, protéine végétale hydrolysée, arômes naturel, eau.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	680 kJ 163 kcal
Glucides	3,8 g
- dont sucres	0,6 g
Graisses	8,5 g
- dont saturées	2,5 g
Protéines	17,7 g
Fibres alimentaires	1,8 g
Sel	1,86 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	?
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.

PILONS DE POULET APÉRO

EAN 54 200532 0063 2

FICHE TECHNIQUE – 04/09/2023

Description du produit

Description article	ORESTO Pilons de poulet apéro 2x2.5KG	
Carton Net.	5,000 kg	
Emballé par	2 x 2.5kg	
Caractéristiques spécifique	Fabriqué en Belgique à partir de poulet issu de l'UE	
Palettisation	Quantité par niveau	8
	Nombre de niveau	15
Dimensions de la palette	EURO 80x120	

Conservation

Condition	Congelé
Température de conservation	- 18°C
Durée de vie	Après production: 548 jours
La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées	

Conseils de préparation

Usage	Bien cuire avant consommation
Four préchauffé 160°C	Congelé: +- 17 min
	Dégelé: +- 12 min
Micro-ondes 650W	Congelé: +- 5 min
	Dégelé: +- 3,5 min
Peut également être préparé sur un barbecue, airfrayer et dans une friteuse.	

PILONS DE POULET APÉRO

EAN 54 200532 0063 2

FICHE TECHNIQUE – 04/09/2023

Limites microbiologiques

Paramètres	Jour de production		Fin DLC
Découpe frais			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	10 ⁵ kve/g	3x10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ³ kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Absent	10 ² kve/g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes /25g	Absent	Absent	Absent
Préparations			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	5.10 ⁵ kve/g	5.10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 ² kve/g	5.10 ³ kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Absent	10 ² kve /g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes / 25g	Absent	Absent	Absent
Bactéries lactiques (facultatief)	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	10 ⁷ kve/g
Préparations chauds			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	5x10 ⁶ kve/g
Salmonella spp /25g	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes /25g	Absent	Absent	10 ² /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Bactéries lactiques (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁷ kve/g

PILONS DE POULET APÉRO
EAN 54 200532 0063 2
FICHE TECHNIQUE – 04/09/2023

Statut OGM (organismes génétiquement modifiés)
(Conforme au règlement EG 1829-1830/2003)

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

Détection des métaux

Les produits sont soumis au détecteur de métal (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, inox 304: 4.0 mm).

Informations sur les radiations ionisantes

Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés. Ceci est basé sur la déclaration du fournisseur.

Etiquetage:

Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,