

## 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 <sub>2</sub>	-
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 Pilon 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
<b>Découpe frais</b>			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	10 <sup>5</sup> kve/g	3x10 <sup>6</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Absent	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>2</sup> kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes /25g	Absent	Absent	Absent
<b>Préparations</b>			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	5.10 <sup>5</sup> kve/g	5.10 <sup>6</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 <sup>2</sup> kve/g	5.10 <sup>3</sup> kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Absent	10 <sup>2</sup> kve /g	10 <sup>2</sup> kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes / 25g	Absent	Absent	Absent
Bactéries lactiques (facultatief)	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>4</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> kve/g
<b>Préparations chauds</b>			
	Objectif	Tolerance	DLC
germes totaux aerobies / g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>4</sup> kve/g	5x10 <sup>6</sup> kve/g
Salmonella spp /25g	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes /25g	Absent	Absent	10 <sup>2</sup> /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g
Bactéries lactiques (facultatief)	10 <sup>2</sup> kve/g	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>7</sup> 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 »,