

MINI LOEMPIA AU POULET

EAN 54 200532 0767 9

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2024

Ingrédients : Pâte (35%) (farine de **BLÉ**, eau, sel, huile végétale (**SOJA**)), chou, poulet (19%), carottes, feuilles d'échalote, huile végétale (colza), sucre, sauce **SOJA** (eau, **SOJA**, **BLÉ**, sel), poivron vert, amidon de maïs, sel, ail, poivre blanc

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	511 kJ 122 kcal
Glucides	18 g
- Dont sucres	3,2 g
Matières grasses	2,8 g
- Dont acides gras saturés	0,2 g
Protéines	6,2 g
Sel	0,89 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	-

MINI LOEMPIA AU POULET

EAN 54 200532 0767 9

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2024

Valeurs organoleptiques

Odeur :	Arôme de légumes et de poulet
Couleur :	Blanc avant la cuisson - brun doré après la cuisson
Goût :	Goût naturel typique du poulet et des légumes
Texture :	Poulet et légumes tendres

Poids

Poids par pièce (g)	Pièces par emballage	Emballages par carton
20	50	12
Poids	Net (g)	Brut (g)
Unité de consommation	1000	1077
Carton	12000	13229

	Quantité
Euro pallet	45 cartons
Couches par palette	5 couches
Cartons par couche	9 cartons

Préparation

Friteuse: Préchauffer l'huile à 170°C.

Faire frire les loempia pendant 4-5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur brune dorée.

Durée de conservation

24 mois après la date de production.

Conservation

Conserver congelé. Conserver à -18°C ou moins.

Ne pas recongeler après décongélation.

MINI LOEMPIA AU POULET

EAN 54 200532 0767 9

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2024

Matériel d'emballage

Emballage	Matériel
Sac	LLDPE
Innerpack	Papier (carton blanc)
Carton	Papier (ondulé double)
Ruban	OPP

Valeur microbiologique

Paramètres	unité	Tolérance
Nombre total de colonies	cfu/g	< 10 ⁴
Nombre total de coliformes	MPN/g	< 3
Totaal E.coli	cfu/g	Absent
Nombre total de levures et champignons	cfu/g	< 100
Staphylococcus aureus	cfu/g	Absent
Salmonella spp	per 25g	Non-déecté

MINI LOEMPIA AU POULET

EAN 54 200532 0767 9

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2024

Conservation

Conserver congelé. Conserver à -18°C ou moins. Ne pas recongeler après décongélation.

Logistique

Unité de vente		
Description	Matériel	Poids (gr)
Bag	Plastic	12
Box	Paper	65

Unité logistique/ Carton		
Description	Matériel	Poids (gr)
Tape	Plastic	5
Corrugated box	Paper	300

Dimensions extérieures	H (cm)	Long. (cm)	Larg. (cm)
Unité vente au détail	5	24	19
Carton	31,7	39,8	25,3