

Rue Des Bengalis 3B
7700 Mouscron
Tel / fax : 056/34,70,83
GSM: 0479/38,08,94
email: alro@alroalroalro.be

N° d'agréments:

b635 b-635-h ve635

Dénomination: Brochettes de poulet marinées avec oignons - ALRO

Référence article/ description/emballage:

Référence article	Identification de vente	Poids total net (g)	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
SP12SOL	5 X 6 BROCH	3150	365						X
LODOS1	6x5 BROCH	3150	365						X
PE12	7 BROCH	1050	7	X					
ERKA1	5 X 6 BROCH	3150	365						X
MARCA2	6 X 5 BROCH	3150	365						X
RY43I	5 X 6 BROCH	3900	365						X
ILI10	5 X 5 BROCH	2500	365						X
BUKGK	PAR SAC	3000	7				X		
DECL4KGK	PAR SAC	2500	7					X	
MA005BN	1 BROCH	1050	7			X			
VBK5100CF	6X5 BROCH	3000	365						X
DEK03	KG	1000	5					X	
MAR2	5 PCS	500	7	X					
DECL3	KG	1000	7			X			
VBK5100CF	6X5 BROCH	3000	365						X
DECL2	KG	1000	7					X	
MAR20	PAR PIECE	125	7	X					
ERT52	6x5 BROCH	3600	365						X
ERT51	6x5 BROCH	3150	365						X
MARKEY	KG	1000	5					X	
BU14	5 X	600	5		X				
DECL1	KG	1000	7			X			
DZ21SP	7X4 BROCH	480	5	X					
K2MK	KG	1000	5					X	
VBK6120	PAR BROCH	1200	7	X					
BE05	PAR BROCH	60	5		X				
VBK5100F	4X5 BROCH	2000	365						X
VBK5100BF	6X5 BROCH	3000	365						X
VBK5100BS	6X5 BROCH	3000	365						X
VBAD3	10 BROCH		7	X					

Brochettes de poulet marinées avec oignons - ALRO

VBK6120FB	PAR BROCH	1200	7	X					
VBK5100CG	5 X 6 BROCH	3000	365						X
VBK5100GI	5 BROCH	500	7	X					
VBK5130CV	6x5 BROCH	3900	365						X
VBK5100CV	4X5 BROCH	2000	365						X
VBK5100C	6X5 BROCH	3000	365						X
VBK5100	5 BROCH	500	7	X					
VBK480D	4 BROCH	320	7	X					
VBK480	10 BROCH	800	7	X					
K002	6 X 5	3600	365						X
MA005	1 BROCH	105	5		X				
HAL13	5 X 5 BROCH	2500	365						X
DZ21I	7X4 BROCH	3360	365						X
DZ21	7X4 BROCH	3360	365						X
DZ21VNH	7X4 BROCH	3360	365						X
DZ21DAN	7X4 BROCH	3360	365						X
B015	PAR BROCH	130	5		X				
PE06SEP	5 BROCH	600	365						X
HU03V	PAR 20 BROCH	2000	7			X			
RY43	5 X 6 BROCH	3900	365						X
FAGN3	5 BROCH	500	365						X
PE06	7 BROCH	840	365						X
SP36	7 BROCH	910	7	X					
RY42	5 X 6 BROCH	3150	365						X
HAL07	5 BROCH	525	365						X
MAR4	PAR PIECE	60	7	X					
HAL70	6 X 5 BROCH	3150	365						X
KHAL20	5 X 6 BROCH	3150	365						X
EZ01	5 x 5 brochettes	2500	365						X
EZ01PL	5 brochettes	500	365						X
HAL60	6 X 5 BROCH	3150	365						X
HAL20	5 X 6 BROCH	3150	365						X
SP19	14 BROCH	1820	7	X					
B013	PAR BROCH	120	5		X				
SP34	PAR 14 BROCH	1470	7	X					
MI012	5 BROCH	525	365						X
BE02	PAR BROCH	105	5		X				
ILI100UD	5 X 5 BROCH	2500	365						X
SP12	5 X 6 BROCH	3150	365						X
PE05	7 BROCH	840	7	X					
HU03	PAR 8 BROCH	800	5		X				

Ingrédients/Allergènes:

86% viande de poulet marinée (81% viande de volaille, eau, zout, specerijen en kruiden, paprika, arômes naturels, dextrose, sirop de glucose, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300.) 14% oignon. Peut contenir des traces de MOUTARDE.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés
Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	325kJ
valeur énergétique Kcal	78kcal
matières grasses	1,0g
dont acide gras saturés	0,3g
glucides	0,8g
dont les sucres	0,3g
fibres	0,6g
protéines	16,3g
sodium	0,7g
sel	1,69g

Instruction d'utilisation: Bien cuire à coeur avant consommation
Suivre les recommandations précisées sur l'étiquette du produit fini.
Ne pas recongeler après décongélation

Emballage/Etiquetage/Traçabilité:

Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, avec étiquette sur chaque emballage. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport. L'étiquette sur chaque plateau contient le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, et étiqueté avec la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux de brochettes dans des caisses plastiques, entourés par un sachet bleu fermé par une étiquette avec n° d'agrément. Numéro de lot, dénomination de vente et coordonnées mentionnés sur le bon de livraison qui accompagne les produits. Le bon de livraison doit accompagner la marchandise pour la traçabilité. Liste des ingrédients (allergènes) repris dans la fiche technique.
Sous-atmosphère protectrice	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un bac noir en plastique sous atmosphère protectrice (mélange de CO ₂ ET O ₂). Sur chaque bac il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents bacs sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.
Sous-vide	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastic), puis dans un sachet vacuum et mis sous-vide. Sur chaque emballage il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.

Brochettes de poulet marinées avec oignons - ALRO

Frais (Vrac)	0-4°C	Brochettes dans une caisse E2 emballées dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordonnées avec notre numéro d'agrément, la date de production et la date limite de consommation. Le numéro de lot, la dénomination du produit, fournisseur sont mentionnés sur le document de traçabilité qui accompagne la facture. Liste des ingrédients (allergènes) dans la fiche technique.
Congelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Sur l'étiquette on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients (allergènes), la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément.

Mention de la DLC/DLU: JJ.MM.AAAA - date sur l'étiquette collée sur chaque unité de vente

Mention du numéro de lot: JJMMAAAA (date d'emballage)

Transport: Transport Alro Snacks, avec contrôle et enregistrement des températures ou prise en charge par le client

Caractéristiques organoleptiques Morceaux de viande de volaille super tendre dans une marinade relevée de couleur orange. Les morceaux sont enfilés sur un pique en bois avec des morceaux d'oignons.

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Campylobacter	100	100	Ar 26/04/2009
Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Absence dans 25 g		Règ.2073/2005

Validé le: 18/05/2025

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 053