

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

**N° d'agrément:**

b635 b-635-h ve635

**Dénomination:** vol au vent de poulet sans boulettes AE

**Référence article/ description/emballage:**

Référence article	Poids total net (g) par unité de vente	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
AEPC4ECH	300	10	X					
AEPC4SP	1000	16	X					
AEPC4	1000	16	X					

**Ingrédients/Allergènes:**

Eau, 37,5% volaille cuite (99,9%volaille), épices et herbes (MOUTARDE), 5% champignons, sel, amidons modifiés (pomme de terre, maïs), agent crémeux (huile de tournesol oléique, sirop de glucose, amidon modifié), arômes naturels (contient LAIT) et arômes, épaississants E412, E415, acidifiants E330, E262, farine de (BLE), graisse de palme, exhausteurs de goût E621, E627, E631, (LACTOSE), protéines de (LAIT), maltodextrine, graisse de poule, légumes (oignon), colorant E150c, antioxydants E392, E316, extrait de levure, dextrose, conservateur E250. Peut contenir des traces de CRUSTACES,OEUF, SOJA,CELERI et SULFITE.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

**Valeur nutritionnelle par 100g**

valeurs énergétiques kj	307kj
valeur énergétique Kcal	74kcal
matières grasses	3,1g
dont acide gras saturés	1,4g
glucides	5,0g
dont les sucres	0,3g
fibres	0,2g
protéines	6,1g
sodium	0,6g

sel	1,39g
-----	-------

**Instruction d'utilisation:** Bien chauffer (> 60°C) avant consommation  
Suivre les recommandations précisées sur l'étiquette du produit fini.  
Ne pas recongeler après décongélation

**Emballage/Etiquetage/Traçabilité:**

Présentation- conditionnement	T°	Description- informations pour la traçabilité
Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle. Chaque emballage est pourvu d'une étiquette précisant le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients(allergènes) ainsi que nos coordonnées et notre numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Préparation chaude dans un plateau (isomo ou plastique) filmé et étiqueté avec mention de la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux 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	Préparation chaude conditionnée dans un bac noir en plastique sous atmosphère protectrice (mélange de N <sub>2</sub> et d CO <sub>2</sub> ). Sur chaque emballage il y a une étiquette avec la dénomination du produit, les ingrédients(allergènes) et le numéro d'agrément. Une deuxième étiquette sur chaque emballage précise la date limite de consommation et le numéro de lot.
Sous-vide	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique avec couvercle, 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, le fournisseur, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et le numéro d'agrément.
Frais (Vrac)	0-4°C	Préparation chaude dans une caisse E2 emballée dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordonnées avec notre numéro d'agrément, date de production et 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.
Surgelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Ou préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle avec l'étiquette au dessus. Sur l'étiquette, on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients, la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et le numéro d'agrément.

**Identification de vente :** par pièce

**Mention de la DLC/DLU:** JJ.MM.AAAA - date sur l'étiquette

**Identification du lot de production:** numéro de lot: XX qui correspond au n° de semaine  
date d'emballage: JJ.MM.AAAA

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

**Caractéristiques organoleptiques:** morceaux de poulet accompagnée de champignons dans une sauce onctueuse avec goût de bouillon.

**Caractéristiques microbiologiques:**

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	100	Règ. 2073/2005
Bacillus cereus	100	1.000	valeurs indicatives AFSCA
Clostridium perfringens	100	1.000	
Escherichia coli	10	100	
Staphylocoques coagulase positive	100	1.000	
Enterobacteries	100	1.000	
Salmonella	absence dans 25g		

Validé le: 28/01/2025

PAR: Kristien Van Laere

VERSION: 016