FICHE TECHNIQUE

Crousty filet

Date : 01.03.2021

Version 1

IDENTIFICATION DU PRODUIT

nom	**Crousty Filet Rond 115g**
N° d'article	**0026**
EAN SACHET	05425036630024

Image



PRODUIT - DESCRIPTION

Viande de poulet hachée, formée, enrobée, préfrite, précuite et surgelée.

INSTRUCTIONS DE CUISSON DU PRODUIT FINAL

Friteuse : Faites frire le filet congelé à 178°C pendant 3,5 minutes. Au four : Cuire le filet congelé à 200°C pendant 13 à 15 minutes.

INGRÉDIENTS

Filet de poulet (67 %), FARINE DE BLÉ, eau, huile de colza, sel, FARINE DE MAÏS, levure, stabilisant (triphosphate E451, diphosphate E450), extrait de levure, poudres à lever (diphosphate E450, sodium, carbonate E500), épice (poivre noir), poudre d'oignon, origan.
Peut contenir des traces de LAIT, ŒUF, SOJA et CÉLERI.

INGRÉDIENTS (pays d'origine)

Ingrédients	Pays d'origine
Viande de poulet	UE
Revêtement - Pâte	UE (Canada, Allemagne, Danemark, France, Royaume-Uni, Suède, États-Unis, Pays-Bas, Pologne)
Revêtement - Prépoussière	UE (Royaume-Uni, Belgique, France, Hongrie, Pays-Bas)
Enrobage - Tempura	UE (Belgique, Canada, Allemagne, Danemark, France, Grande-Bretagne, Luxembourg, Pays-Bas, Suède, États-Unis, Thaïlande, Pologne, Italie, Inde, Sri Lanka, Vietnam)
Huile de friture / Huile de colza	Allemagne (Royaume-Uni, Australie, Autriche, Belgique, République tchèque, Danemark, France, Allemagne, Hongrie, Pologne, Russie, Slovaquie, Ukraine)

QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE

Arôme:	Odeur de poulet frais
Saveur:	appétissant, produit typique du poulet
Texture:	Tendre et légèrement croustillant, mors tendres
Couleur:	Viande : Très brillant Enrobage : Doré, jaune - brun clair

ATTRIBUTS DE QUALITÉ DU PRODUIT

paramètre	Valeurs
Poids du produit	env. 115g +/-

EMBALLAGE

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Transport
type	Feuille LDPE non imprimée	boîte	Europalette
Poids / dimensions de l'emballage	Fleuret env. 12 g	Boite : 340g Dimension extérieure : 396 x 258 x 196 mm	env. 22,5 kg Dimensions de la palette :1200 x 800 x 2110 mm
Poids net	800 g e	5,6 kg	504 kg
Nombre de pièces / emballage	7 pièces (7 - 8) pièces)	7 sacs / boîte	90 boîtes / palette
Étiquettes de produits	Imprimé sac	Impression de boîte	étiquette de palette / Étiquette SSCC
Carton / Couche de couche / Palette	N/A	9 boîtes / couche 10 Couche / Palette	N/A
EAN			N/A

DURÉE DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

Durée de conservation à partir de la date de production	15 mois
Température de stockage	Conservation surgelée à -18°C. Ne pas recongeler après la décongélation.

	FICHE TECHNIQUE Crousty filet	Date : 01.03.2021 Version 1

ORGANIGRAMME DU PROCESSUS

Etape du processus		Paramètre	Limite	Fréquence
entrant		température matière première	TK :- 15°C Refroidissement : + 4°C	chaque marchandise entrante
Mélange				
Forme				
Revêtement				
Friture				
Cuisine	CCP 1	température à cœur	> 72°C > 120°C	Horaire
Congélation		température du four	< -35°C	Horaire
Emballage	CCP 2	Congélateurs de température	FE : 2 mm NON-FE : 2 mm Inox : 4 mm	horaire
Expédition		détection de métaux		horaire

NORME MICROBIOLOGIQUE
(valeurs indicatives microbiologiques et valeurs d'avertissement selon DGHM)

Paramètre	unité	Valeur indicative	Valeur du seuil d'avertissement
Nombre total de plaques	UFC/ g	1 x 105	---
Escherichia coli	UFC/ g	1 x 102	1 x 103
Staphylocoques à coagulase positive	UFC/ g	1 x 102	1 x 103
Salmonelle	UFC/ g	---	n.n. en 25g
Listeria monocytogenes	UFC/ g	---	1 x 102
Campylobacter	UFC/ g		n.n. en 25g
Bacillus cereus présomptif	UFC/ g	1 x 102	1 x 103

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Énergie	kJ / kcal	952 kJ / 227 kcal
Graisse	g	10,7
dont acides gras saturés	g	0,5
Glucide	g	18,6
dont sucres	g	0,5
Protéine	g	13,6
Fibre	g	0,9
Sel	g	0,90

DONNÉES SUR L'INTOLÉRANCE (selon VO (UE) Nr. 1169/2011)

Le produit est-il gratuit ?	Oui / Non	Commentaire
Céréales contenant du gluten	Non	**Farine de blé, farine de maïs**
Crustacés et produits dérivés	Oui	
Oeufs et produits dérivés	Non	**Peut contenir des traces**
Poissons et produits dérivés	Oui	
Cacahuètes et produits dérivés	Oui	
Soja et produits dérivés	Non	**Peut contenir des traces**
Lait et produits dérivés	Non	**Peut contenir des traces**
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Oui	
Céleri et produits dérivés	Non	**Peut contenir des traces**

Moutarde et produits dérivés	Oui	
Graines de sésame et produits dérivés	Oui	
Lupin et produits dérivés	Oui	
Mollusques et produits dérivés	Oui	
Dioxyde de soufre / sulfites > 10 ppm	Oui	

FICHE TECHNIQUE

Crousty Filet

Date de l'événement : 01.03.2021

Version 1

DONNEES SUR L'INTOLERANCE (selon ALBA-Liste 2.0-2011)

Absent du produit :		Oui / Non	Commentaire
1.0	Gluten	Non	**Farine de blé**
1.1	Blé	Non	**Farine de blé**
1.2	Seigle	Oui	
1.3	Orge	Oui	
1.4	Avoine	Oui	
1.5	Épeautre	Oui	
1.6	Kamut	Oui	
2.0	Crustacés	Oui	
3.0	Oeuf	Non	**Peut contenir des traces**
4.0	Poisson	Oui	
5.0	Cacahuètes	Oui	
6.0	Soja	Non	**Peut contenir des traces**
7.0	Lait	Non	**Peut contenir des traces**
8.0	Noix	Oui	
8.1	Amandes	Oui	
8.2	Noisettes	Oui	
8.3	Noix	Oui	
8.4	Cajou	Oui	
8.5	Noix de pécan	Oui	
8.6	Noix du Brésil	Oui	
8.7	Pistaches	Oui	
8.8	Noix de macadamia / Queensland	Oui	
9.0	Céleri	Non	**Peut contenir des traces**
10.0	Moutarde	Oui	
11.0	Sésame	Oui	
12.0	Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimée en SO2	Oui	
13.0	Lupin	Oui	
14.0	Mollusques	Oui	
20.0	Lactose	Non	**Peut contenir des traces**
21.0	Cacao	Oui	
22.0	Glutamate (E620-E625)	Oui	
23.0	Viande de poulet	Non	**Viande de poulet**
24.0	Coriandre	Oui	
25.0	Maïs / maïs	Non	**Farine de maïs**
26.0	Légumineuses	Oui	
27.0	Bœuf	Oui	
28.0	Porc	Oui	
29.0	Carotte	Oui	
autre		Oui	

CONVIENT POUR

Si le produit convient à ?	Oui / Non
Végétariens	Non
Végétaliens	Non
Organique	Non
Cœliaques	Non
Halal	OUI
Diabétique	Non

	FICHE TECHNIQUE Crousty filet	Date : 01.03.2021
		Version 1

Les restes d'antibiotiques, de médicaments, de pesticides et d'autres contaminants dans le produit sont conformes à :

-CE 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale

-CE 1881/2006 Le règlement fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

-UE n° 37/2010 sur les substances pharmacologiquement actives et leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale

Ce produit ne contient aucun organisme génétiquement modifié selon :

-CE 2003/1829 Règlement sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés

-CE 2003/1830 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux produits à partir d'organismes génétiquement modifiés

L'usine est un lieu exempt d'organismes génétiquement modifiés.

Les emballages en contact avec le produit sont conformes à :

-CE 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

