

Rue Des Bengalis 3B

7700 Mouscron

Tel / fax : 056/34,70,83

GSM: 0479/38,08,94

email: alro@alrosnacks.be

N° d'agréments:

b635 b-635-h

ve635

Dénomination: Brochettes de volaille marinées avec oignons et poivrons - 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
MAR6	PAR PIECE	150	7	X					
MAR3	5 PCS	550	7	X					
D017	5 X 5 BROCH	2750	365						X

Ingrédients/Allergènes:

86% viande de volaille marinée (77% viande de volaille, eau, sel, épices et herbes, paprika, arômes naturels, dextrose, sirop de glucose, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300.), 7% poivron, 7% 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	313kJ
valeur énergétique Kcal	75kcal
matières grasses	1,0g
dont acide gras saturés	0,3g
glucides	0,9g
dont les sucres	0,4g
fibres	0,6g
protéines	15,5g
sodium	0,8g
sel	1,91g

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.
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 et de couleur orange. Les morceaux sont enfilés sur un pique en bois avec des morceaux d'oignons et poivrons

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: 28/01/2025

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 023