

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 poulet marinée avec oignons - VH

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
SP59	12 BROCH	1700	7			X			
SP58	10 BROCH	1700	7			X			
SP24	7 BROCH	735	7	X					
SP24H	7 BROCH	735	7	X					
AE11	PAR 6 BROCH	660	7				X		

Ingrédients/Allergènes:

85% viande de volaille marinée (95% viande de volaille), huile de colza, sel, épices, dextrose, poivron vert séché, huile de colza hydrogénée, sucre, poudre de jus d'ananas, arôme (CELERI), oignons, ail, poivre (noir, blanc, vert), coriandre, extraits d'épices), 15% 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	487kj
valeur énergétique Kcal	117kcal
matières grasses	2,4g
dont acide gras saturés	2,1g
glucides	0,6g
dont les sucres	0,4g
fibres	0,4g
protéines	19,5g
sodium	0,3g
sel	0,65g

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 EZ 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 Des morceaux de viande de volaille super tendre entourée par une marinade de couleur jaune/orange avec des épices bien visibles 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: 4/04/2024

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 012