# FICHE TECHNIQUE

## Crispy strips tenders

**Date :** 01.03.2021

**Version** 1

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

| | |
|---|---|
| **nom** | **Crispy strips tenders** |
| **N° d'article** | **0025** |
| **EAN SACHET** | 5425036630413 |
| **EAN CARTON** | 5425036630406 |
| **EAN PALETTE** | 15425036630410 |




## PRODUIT - DESCRIPTION

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

## INSTRUCTIONS DE CUISSON DU PRODUIT FINAL

Friteuse : Faites frire le crispy strips tenders congelée à 175°C pendant 3,5 minutes.

Four : Faites cuire le crispy strips tenders congelée 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. 44 g +/- 5 g |

## 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** | 18 pièces (16 - 19) pièces) | 7 sacs / boîte | 90 boîtes / palette |
| **Étiquettes de produits** | Imprimé sac | Impression de boîte | étiquette de palette / Étiquette SSCC |
| **carton / couche Couche / Palette** | N/A | 9 boîtes / couche 10 couches / 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.<br>Ne pas recongeler après la décongélation. |

| | | |
|---|---|---|
| | **SPÉCIFICATIONS PRÉLIMINAIRES DU PRODUIT**<br>**Rayures tendres** | **Date :**<br>**01.03.2021**<br>**Version 1** |

| ORGANIGRAMME DU PROCESSUS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Etape du processus** | | **Parametre** | **Limite** | **Frequence** |
| entrant | | température matière première | TK :- 15°C<br>Refroidissement : + 4°C | chaque marchandise entrante |
| Mélange | | | | |
| Forme | | | | |
| Revêtement | | | | |
| Friture | | | | |
| Cuisine | CCP 1 | température centrale<br>Température du four | > 72°C<br>> 120°C | Horaire<br>Horaire |
| Congélation | | Congélateurs | < -35°C | horaire |
| Emballage | CCP 2 | détection de métaux | FE : 2 mm<br>NON-FE : 2 mm<br>Inox : 4 mm | horaire |
| Expédition | | | | |

| NORME MICROBIOLOGIQUE<br>(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 | | |
|---|---|---|
| Energie | kJ / kcal | 977 kJ / 234 kcal |
| Graisse | g | 12,6 |
| dont acides gras saturés | g | 0,6 |
| Glucide | g | 15,9 |
| dont sucres | g | 0,9 |
| Protéine | g | 11,5 |
| 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

## Crispy strips tenders

**Date :** 01.03.2021

**Version** 1

**DONNÉES SUR L'INTOLÉRANCE (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<br>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 |

| | | |
|---|---|---|
| Mahida | **FICHE TECHNIQUE**<br>**Crispy strips tenders** | **Date :**<br>**01.03.2021**<br>**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

## PHOTO DU PRODUIT

Impression Sachet




## VÉRIFICATION DES DOCUMENTS

| Donnée | Version | Responsable | Département |
|---|---|---|---|
| 01.03.2021 | 1 | Steven Ehwein | QM |