

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Poulet basquaise, 300g surgelé	4213	23/05/2023	1

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT : Haut de cuisse de poulet traité en salaison, rôti, accompagné d'une sauce à base de tomates, poivrons, oignons et piment d'Espelette, pasteurisé, conditionné en sachet sous-vide, surgelé. PROCEDE DE FABRICATION :				
	DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T °C CONSERVATION	POIDS	GENCOD
	18 mois	24h après décongélation stockage 0/+4°C	<input type="checkbox"/> FRAIS (0°C / +4°C) <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE (-18°C) <input type="checkbox"/> T°C AMBIANTE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000018484


LISTE DES INGREDIENTS	Haut de cuisse de poulet traité en salaison, rôti, accompagné d'une sauce à base de tomates, poivrons, oignons et piment d'Espelette, surgelé Haut de cuisse de poulet (origine : France) 59,3%, tomates 10%, oignon 7,6%, eau, jus de tomate 1,4%, poivron jaune 3,8%, poivron rouge 3,8%, huile d'olive vierge extra, sel, purée de tomate concentrée, ail, sucre, amidon de riz, poivre, piment d'Espelette 0,07%, thym, arôme naturel, fibre de lin. Traces possibles : gluten.		ORIGINES VIANDE : France Logo origine : VBF / VPF / VF non	
-----------------------	---	--	--	--

DONNEES LOGISTIQUES					
UVC		colis		Palette	
Type	Sachet	Type	Plateau	Type	Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	
Longueur (mm)	212	Longueur (mm)	400	Nb couches	12
Largeur (mm)	120	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	136
Hauteur (mm)	30	Hauteur (mm)	136	Total colis	96
Poids net (kg)	0,300	Nb pièce/carton	24	Total UV	2304
Poids brut (kg)	0,308	Poids net (kg)	7,2	Poids net palette (kg)	691,2
Tare (g)		Poids brut (kg)	7,621	Hauteur palette (m)	1,782
Sachet : 6g		Tare du colis (kg)	0,229		
		Couvercle (Oui / Non)	OUI		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE		
	Départ surgelé					
	Décongélation préalable conseillée*	OUI				
	EMISE EN ŒUVRE	T °C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE	
	Bain-marie					
	Four ventilé "ménager"					
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	90°C	vapeur	20 mn		
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)			3.30mn	750W	
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)			1.30mn	1800W	
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill					
Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse. Suggestions : Pour optimiser le réchauffage, de préférence décongeler le produit la veille au frigo. Au micro ondes, couper un coin de la poche, déposer dans un récipient compatible au MO, puis réchauffer le temps recommandé. En sortie de micro ondes, ouvrir totalement la poche et la vider dans une assiette ou plat. Accompagner ce plat d'un riz Pilaff ou Créole. Ne jamais recongeler un produit décongelé.						

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)	IFS	
FR 85.215.003 CE	OUI		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Poulet basquaise, 300g surgelé	4213	23/05/2023	1

ALLERGENES		Présence volontaire dans les matières premières mises en œuvre		Risques de présences fortuites
		OUI	NON	
	Arachide et dérivés		x	
	Céleri et dérivés		x	
	Céréales contenant gluten et dérivés		x	x
	Crustacés et dérivés		x	
	Fruits à coque et dérivés		x	
	Graine sésame et dérivés		x	
	Lait et dérivés dont lactose		x	
	Lupin et dérivés		x	
	Mollusques et dérivés		x	
	Moutarde et dérivés		x	
	Œufs et dérivés		x	
	Poissons et dérivés		x	
	Soja et dérivés		x	
	Sulfites et dérivés >10ppm		x	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m = 10000ufc/g	/	/	/	m = 10ufc/g	/	m = 100ufc/g
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P ₂ O ₅ ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	300	Nb portions	#DIV/0!	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	Apports de la portion (% des AR*)	
			g		
	Energie	kJ	942		
		kcal	227		
	Matières Grasses (g)		18		
	dont acides gras saturés (g)		5,2		
	Glucides (g)		2,0		
	dont sucres (g)		1,4		
	Fibres alimentaires (g)		<0,5		
Protéines (g)		14			
Sel (g)		1,2			
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 942kJ/227kcal, Matières Grasses 18g, dont acides gras saturés 5,2g, Glucides 2g, dont sucres 1,4g, Fibres alimentaires<0,5 g, Protéines 14g, Sel 1,2g.					
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			0,8		

Recommandations GEMRCN / Allégations