



Description du produit / Product description

Produit / Product : Filet de poulet rôti
Roasted chicken breast

Coupe / Cut : Entier
Whole

Dimensions (moyenne / average) : N/A

Calibration : N/A

Epice / Spice : -

Frais pasteurisé, sous-vide
Fresh pasteurized, vacuum



Nutrition (par/per 100g)

Energie / Energy (kJ)	440
Energie / Energy (kcal)	104
Matières grasses / Fat (g)	1,5
dont saturés / of which saturates	0,5
Glucides / Carbohydrate (g)	1,6
dont sucres / of which sugars	1,5
Protéines / Protein (g)	21,0
Sel / Salt (g)	1,4



Origine viande / Meat origin

Europe - Amérique du Sud - Thaïlande
Europe - South America - Thailand

Critères organoleptiques / Organoleptic criteria

Couleur / Colour : Crème à dorée / Cream to golden

Texture / Texture : Tendre et fibreuse / Tender with fibers

Flaveur / Flavour : Poulet rôti / Roasted chicken

Ingrédients / Ingredients

100,0% Filet de poulet rôti

Filet de poulet (92%), LACTOSE, Antioxydant (E331), Sel, Protéines de SOJA, Stabilisant (E451), Gélifiant (E407), Protéines de LAIT.

100,0% Roasted chicken breast

Chicken breast (92%), LACTOSE, Antioxidant (E331), Salt, SOYA proteins, Stabiliser (E451), Gelling agent (E407), MILK proteins.

Instructions de conservation et d'utilisation / Storage and use instructions

Température / Temperature : min 0°C - Max +4°C

Durabilité totale / Shelflife : 49 jours / 49 days

Utilisation / Use : A conserver entre 0°C et +4°C après ouverture et utiliser dans les 2 jours.

To keep between 0°C and +4°C after opening and to use within 2 days.

Palettisation / Palletization

Cart FSV 10kg EC 4x2,5kg EUR

Emballage Packaging	Type	Dimensions (mm)	Tare	Poids net Net weight	Poids brut Gross weight
A = Primaire / Primary	Plastique (PA-PE)	250 x 250 x 50	25 g	2,5 kg	2,525 kg
B = Secondaire / Secondary	Carton	520 x 270 x 100	570 g	10 kg	10,67 kg
C = Palette / Pallet	EURO bois	1200 x 800 x 1345	25 kg	720 kg	793,24 kg
Info recyclage : Info recycling :		A par B / A per B : 4 B par étage / B per layer : 6		Etages par palette / Layers per pallet : 12 B par palette / B per pallet : 72	

Allergènes / Allergens (cf 1169/2011/CE)

Usine Factory	Produit Product	Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances Substances or products causing allergies or intolerances
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk and products thereof (including lactose)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque / Nuts and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products thereof
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and products thereof

Critères microbiologiques / Microbiological criteria (cf 2073/2005/CE)

Germs / Germs	n	c	Jour 0 / Day 0		DLC / BBD	
			m	M	m	M
Flore Mésophile Aérobie / Aerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	1.000	10.000	100.000	1.000.000
Flore Mésophile Anaérobie / Anaerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	100	1.000	10.000	100.000
Enterobacteriaceae (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Staphylocoques à coagulase + / Coagulase + Staphylococcus (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfite-réducteurs / Sulfite-reducing anaerobics (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Salmonella (CFU/25g)	5	0	Absent			
Listeria monocytogenes (CFU/25g)	5	0	Absent			

Contaminants et corps étrangers / Contaminants and foreign bodies

<p>Ce produit est conforme au Règlement (CE) N° 1881/2006, n'est pas traité par ionisation (Directive 1999/2/CE) et ne contient pas d'OGM (Règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003).</p> <p>Malgré tous ses efforts, Europa Cuisson ne peut garantir l'absence totale des éléments suivants* : plastique souple (<1/100kg), os > 8mm (max 1/100kg) et os < 8mm (max 2/100kg).</p> <p>Détection métal : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; Inox 4,5mm</p>	<p>This product complies with Regulation (EC) No 1881/2006, is not ionised (Directive 1999/2/EC) and does not contain GMOs (Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830 / 2003).</p> <p>Despite all its efforts, Europa Cuisson can not guarantee the absence of the following elements* : soft plastic (<1/100kg), bones > 8mm (max 1/100kg) and bones < 8mm (max 2/100kg).</p> <p>Metal detection : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; StSt 4,5mm</p>
---	---

*Tolérance os pour les produits désossés / Bone tolerance for deboned products

FOR THE FOOD INDUSTRY PROFESSIONALS AND FOR CATERING



www.europacuisson.com



EUROPA CUISSON SA

Rue de la Terre à Briques, 14
B-7522 Marquain (Belgium)

+32 (0)69 76 50 50

info@europacuisson.com

