

Fiche technique  
Specification  
**10130-SKE**  
Maj / Updated :  
**15/12/2021**

**FILET DE POULET**  
**CHICKEN BREAST FILLET**  
**Surgelé individuellement**  
**Individually deep-frozen**



**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS**

Photo non contractuelle  
Non contractual picture



Agrément sanitaire Sanitary stamp	<b>SK 10094 ES</b>
Lieu de provenance Place of provenance	<b>Slovaquie</b> Slovakia
Origine de la viande Meat origin	<b>Pologne/Roumanie/ Hongrie/Slovaquie</b> Poland/Romania/Hungary/ Slovakia
Critères spécifiques Specific criteria	<b>130/160g (+/- 10g)</b>
DLUO Shelf life	<b>18 mois</b> 18 months
Site de production certifié GFSI GFSI certified production site	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Oui</b> Yes <input type="checkbox"/> <b>Non</b> No

**Ingrédients / Ingredients**

Filet de poulet sans os, sans peau, sans aiguillette, classe A / Chicken breast fillet boneless, skinless, without inner fillet, grade A

**Process / Process**

*Abattage → Découpe/Désossage → Calibrage → Surgélation Individuelle → Conditionnement → Stockage*  
*Slaughtering → Cutting/Deboning → Calibration → Individually Freezing → Packing → Storage*

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING**

Conditionnement primaire Primary packaging	<b>Sachet bleu de 2.5 kg</b> Blue bag – 2.5 kg
Code barre sachet Bag barcode	<b>3760116243261</b>
Conditionnement secondaire Secondary packaging	<b>Carton blanc</b> White box
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	<b>2</b>
Dimension du carton Box size	<b>391x294x100 mm</b>
Tare du carton Box tare weight	<b>600 g</b>
Poids net du carton Net weight of the box	<b>5 kg (2*2.5kg)</b>
Poids brut du carton Gross cardboard weight	<b>5.6 kg</b>
Code barre carton Box barcode	<b>3760116240574</b>

**PALLETISATION / PALLETIZATION**

Type de palette Type of pallet	<b>Palette Europe</b> Europallet
Poids net palette Net pallet weight	<b>600 kg</b>
Poids brut palette Gross pallet weight	<b>689 kg</b>
Nb de cartons / couche Nber of cartons/ layer	<b>8</b>
Nb de couches / palette Nber of layers/ pallet	<b>15</b>
Nb de carton par palette Nber of cartons / pallet	<b>120</b>

**ETIQUETAGE / LABELLING**

Langues et logos Languages and logos	Etiquette standard carton en français Standard box labelling in French
---	---

**PHOTOS / PICTURES**

Photo non contractuelle  
Non contractual picture



<b>Fiche technique</b> Specification <b>10130-SKE</b> Maj / Updated : <b>15/12/2021</b>	<b>FILET DE POULET</b> <b>CHICKEN BREAST FILLET</b> <b>Surgelé individuellement</b> <b>Individually deep-frozen</b>	
---	--	--

ALLERGENES ALLERGENS			
Selon règlement (UE) n° 1169/2011 According to regulation n° 1169/2011 CE CE			
Céréales et dérivés contenant du gluten Cereals and by-products with gluten	<input type="checkbox"/>	Crustacés et dérivés Shellfish and by-products	<input type="checkbox"/>
Oeufs et ovoproduits Egg and by-products	<input type="checkbox"/>	Poissons et dérivés Fish and by-products	<input type="checkbox"/>
Arachides et dérivés Peanuts and by-products	<input type="checkbox"/>	Soja et dérivés Soya and by-products	<input type="checkbox"/>
Lait et dérivés Milk and by-products	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque et dérivés Husk fruits and by-products	<input type="checkbox"/>
Céleri et dérivés Celery and by-products	<input type="checkbox"/>	Moutarde et dérivés Mustard and by-products	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et dérivés Sesame seed and by-products	<input type="checkbox"/>	Sulfites (<10ppm) Sulphites (<10ppm)	<input type="checkbox"/>
Lupin et dérivés Lupine and by-products	<input type="checkbox"/>	Mollusques et dérivés Molluscs and by-products	<input type="checkbox"/>
Traces d'allergènes Traces of allergens			

CRITERES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CRITERIA	
Conforme au règlement n°1441/2007/CE According to 1441/2007/CE	
Staphylocoques coagulase positive Coagulase positive staphylococci	≤ 500 UFC/g ≤ 500 CFU/g
Escherichia coli Escherichia coli	≤ 1000 UFC/g ≤ 1000 CFU/g
Anaérobie sulfite réducteur Sulphite reducing anaerobes	≤100 UFC/g ≤ 100 CFU/g
Salmonella Salmonella	Absence/25g None /25g

VALEURS NUTRITIONNELLES NUTRITION DECLARATION	
(pour 100g) (Per 100g)	
Energie (kJ/kcal) Energy	<b>388 / 91</b>
Matières grasses (g) Fat	<b>&lt; 0.8</b>
Dont acides gras saturé (g) Of which saturates	<b>&lt; 0.01</b>
Glucides (g) Carbohydrate	<b>0.9</b>
Dont sucre (g) Of which sugars	<b>Traces</b> May contain
Protéines (g) Protein	<b>22</b>
Fibre alimentaires (g) Fibre	<b>0</b>
Sel (g) Salt	<b>0.27</b>

RECOMMANDATIONS GEMRCN GMSCCN RECOMMENDATIONS			
Portion à servir Serving size			
	Maternelle Kindergarten	Elémentaire Elementary	Ados/Adult Teenager/Adult
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	40	60	80-100
Fréquence de service Serving frequency			
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	4/20 mini	4/20 mini	4/20 mini
GEMRCN : Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition GMSCCN: Group of market studies in collective catering and nutrition			

CRITERES CHIMIQUES CHEMICAL CRITERIA	
Ionisation Ionization	Produit non ionisé, conforme à la Directive 2001-1097 Non ionized product, according to regulation 2001-1097
OGM GMQ	Non soumis à étiquetage, conforme aux Directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE No labelling obligation according to regulation 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Fiche technique  
Specification  
**10130-SKE**  
Maj / Updated :  
**15/12/2021**

**FILET DE POULET**  
**CHICKEN BREAST FILLET**  
**Surgelé individuellement**  
**Individually deep-frozen**



**CONSEILS DE RESTITUTION (APRES DÉCONGÉLATION)**  
**INSTRUCTIONS FOR USE (AFTER DEFROSTING)**

A consommer cuit à cœur  
To be consumed cooked through



Four  
Oven

20 min – 180°C



Poêle  
Frying pan

10-12 min de chaque côté avec  
un peu de matière grasse  
*10-12 min for each side with a  
bit of fat*

**CONSERVATION DU PRODUIT**  
**PRODUCT CONSERVATION**

24 Heures dans un réfrigérateur après décongélation  
24 Hours in refrigerator once thawed

3 Jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur  
3 days in refrigerator ice compartment

Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur  
l'emballage  
In freezer at -18°C until the date indicated on packaging