

Fiche technique  
Specification  
10729-IR  
Maj / Updated :  
22/10/2021

**Cuisse de poulet déjointée**  
**Chicken leg oyster cut**  
**Surgelée individuellement**  
**Individually deep-frozen**



**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS**

Photo non contractuelle Non contractual picture		Agrément sanitaire Sanitary stamp	<b>IE 803 EC</b>		
		Lieu de provenance Place of provenance	<b>Irlande</b> Ireland		
		Origine de la viande Meat origin	<b>Irlande</b> Ireland		
		Critères spécifiques Specific criteria	<b>230/260g (+/- 10g)</b>		
		DLUO Shelf life	<b>18 mois</b> 18 months		
		Site de production certifié GFSI GFSI certified production site	<input checked="" type="checkbox"/> Oui Yes	<input type="checkbox"/> Non No	

**Ingrédients / Ingredients**

Cuisse de poulet déjointée, classe A / Chicken leg oyster cut, grade A

**Process / Process**

Abattage → Découpe → Surgélation Individuelle → Calibrage → Conditionnement → Stockage  
Slaughtering → Cutting → Freezing Individually → Calibration → Packing → Storage

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING**

Conditionnement primaire Primary packaging	<b>Sachet bleu de 2.5 kg</b> Blue tint bag of 2.5 kg
Tare du sachet Bag tare weight	<b>28 g</b>
Conditionnement secondaire Secondary packaging	<b>Carton blanc</b> White Cardboard
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	<b>2</b>
Dimension du carton Box size	<b>393x292x113 mm</b>
Tare du carton Box tare weight	<b>232 g</b>
Poids net carton Box net weight	<b>5 kg</b>
Poids brut carton Gross box weight	<b>5.3 kg</b>
Code barre carton Box barcode	<b>EAN 128</b>



**PALLETISATION / PALLETIZATION**

Type de palette Type of pallet	<b>Palette Europe</b> Europallet
Poids net palette Net pallet weight	<b>560 kg</b>
Poids brut palette Gross pallet weight	<b>611 kg</b>
Nb de cartons / couche Nber of cartons/ layer	<b>8</b>
Nb de couches / palette Nber of layers/ pallet	<b>14</b>
Nb de carton par palette Nber of cartons / pallet	<b>112</b>

**ETIQUETAGE / LABELLING**

Langues et logos Languages and logos	<b>Etiquetage standard en 4 langues (Anglais, Français, Espagnol, Allemand)</b> Standard labelling in 4 languages (English, French, Spanish, German)
---	---

**PHOTOS / PICTURES**

Photo non contractuelle Non contractual picture		
--	---	---

Fiche technique  
Specification  
10729-IR  
Maj / Updated :  
22/10/2021

**Cuisse de poulet déjointée**  
**Chicken leg oyster cut**  
**Surgelée individuellement**  
**Individually deep-frozen**



**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

<i>Staphylocoques coagulase positive</i> <i>Coagulase positive staphylococci</i>	≤ 500 UFC/g ≤ 500 CFU/g
<i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli</i>	≤ 5000 UFC/g ≤ 5000 CFU/g
<i>Anaérobies sulfite réducteur</i> <i>Sulphite reducing anaerobes</i>	≤ 100 UFC/g ≤ 100 CFU/g
<i>Salmonella</i> <i>Salmonella</i>	Absence/25g None /25g
<i>Pseudomonas</i> <i>Pseudomonas</i>	≤ 500 000 UFC/g ≤ 500 000 CFU/g

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
**NUTRITION DECLARATION**

(pour 100g) (Per 100g)

Energie (kJ/kcal) Energy	<b>803/193</b>
Matières grasses (g) Fat	<b>13.3</b>
Dont acides gras saturé (g) Of which saturates	<b>3.6</b>
Glucides (g) Carbohydrate	<b>Traces</b> May contain
Dont sucre (g) Of which sugars	<b>Traces</b> May contain
Protéines (g) Protein	<b>18.3</b>
Fibre alimentaires (g) Fibre	<b>0</b>
Sel (g) Salt	<b>0.2</b>

**RECOMMANDATIONS GEMRCN**  
**GMSCCN RECOMMENDATIONS**

Portion à servir en g  
Serving size in g

	Maternelle Kindergarten	Elémentaire Elementary	Ado/Adulte Teenager/Adult
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	100	140	140-180
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  
10729-IR  
Maj / Updated :  
22/10/2021

**Cuisse de poulet déjointée**  
**Chicken leg oyster cut**  
**Surgelée individuellement**  
**Individually deep-frozen**



**CONSEILS DE RESTITUTION (APRES  
DÉCONGÉLATION)**

**INSTRUCTIONS FOR USE (AFTER DEFROSTING)**

A consommer cuit à cœur  
To be consumed cooked through



Au four  
préchauffé  
Preheated  
Oven

55 minutes - 200°C



A la cocotte  
Cooker

1 heure  
1 hour

**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