



**Description du produit / Product description**

**Produit / Product :** Aiguillette de poulet cuite saumurée  
Cooked cured chicken innerfillet

**Coupe / Cut :** Entier  
Whole

**Dimensions (moyenne / average) :** N/A

**Calibration :** N/A

**Epice / Spice :** Enrobage chapelure "cornflakes"  
"Corn flakes" breadcrumbs coating

Surgelé individuellement (IQF)  
Individually quick frozen (IQF)



**Nutrition (par/per 100g)**

Energie / Energy (kJ)	1.034
Energie / Energy (kcal)	247
Matières grasses / Fat (g)	12,3
dont saturés / of which saturates	1,3
Glucides / Carbohydrate (g)	19,4
dont sucres / of which sugars	0,1
Protéines / Protein (g)	14,7
Sel / Salt (g)	0,9



**Origine viande / Meat origin**

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



**Critères organoleptiques / Organoleptic criteria**

**Couleur / Colour :** Dorée / Golden

**Texture / Texture :** Tendre et croquante / Tender and crunchy

**Flaveur / Flavour :** Poulet, chapelure, flocons de maïs / Chicken, breadcrumbs

**Ingrédients / Ingredients**

**64,0% Aiguillette de poulet cuite saumurée**  
Aiguillette de poulet, Eau, Sel.

**64,0% Cooked cured chicken innerfillet**  
Chicken innerfillet, Water, Salt.

**36,0% Enrobage chapelure "cornflakes"**  
Farine de BLE, Flocons de maïs, Huile végétale (tournesol, colza), Amidon de BLE, Sel, Levure, Epice, Extrait de levure, Extrait d'épice.

**36,0% "Corn flakes" breadcrumbs coating**  
WHEAT flour, Corn flakes, Vegetable oil (sunflower, rapeseed), WHEAT starch, Salt, Yeast, Spice, Yeast extract, Spice extract.



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

**Température / Temperature :** Max -18°C      **Durabilité totale / Shelflife :** 18 mois / 18 months

**Utilisation / Use :** Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et utiliser dans les 2 jours. Ne pas recongeler.  
After thawing, to keep between 0°C and +4°C and to use within 2 days. Do not refreeze.

**Palettisation / Palletization**

Cart IQF 5kg EC 5x1kg EUR

Emballage Packaging	Type	Dimensions (mm)	Tare	Poids net Net weight	Poids brut Gross weight
A = Primaire / Primary	Plastique (PEBD)	300 x 250	12 g	1 kg	1,012 kg
B = Secondaire / Secondary	Carton	400 x 300 x 120	510 g	5 kg	5,57 kg
C = Palette / Pallet	EURO bois	1200 x 800 x 1825	25 kg	560 kg	648,84 kg
<b>Info recyclage :</b> <b>Info recycling :</b>		A par B / A per B : 5 B par étage / B per layer : 8		Etages par palette / Layers per pallet : 14 B par palette / B per pallet : 112	

**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 checked="" type="checkbox"/>	<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten and products thereof</b>
<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 type="checkbox"/>	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof
<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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)**

Germes / 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	10.000	100.000	10.000	100.000
Flore Mésophile Anaérobie / Anaerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	N/A	N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae (CFU/g)	5	2	100	1.000	100	1.000
Staphylocoques à coagulase + / Coagulase + Staphylococcus (CFU/g)	5	2	10	100	10	100
Anaérobies sulfite-réducteurs / Sulfite-reducing anaerobics (CFU/g)	5	2	N/A	N/A	N/A	N/A
Salmonella (CFU)	5	0	Absent/25g			
Listeria monocytogenes (CFU)	5	0	100/g			

**Contaminants et corps étrangers / Contaminants and foreign bodies**

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).

Malgré tous ses efforts, Europa Cuisson ne peut garantir l'absence totale des éléments suivants\* : os ou cartilages > 8mm (max 1/100kg) et os ou cartilages < 8mm (max 2/100kg).

Détection métal : Fe 4,0mm ; NFe 4,0mm ; Inox 5,5mm

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).

Despite all its efforts, Europa Cuisson can not guarantee the absence of the following elements\* : bones or cartilages > 8mm (max 1/100kg) and bones or cartilages < 8mm (max 2/100kg).

Metal detection : Fe 4,0mm ; NFe 4,0mm ; StSt 5,5mm

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

FOR THE FOOD INDUSTRY PROFESSIONALS AND FOR CATERING



**EUROPA CUISSON SA**

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

+32 (0)69 76 50 50

info@europacuisson.com

www.europacuisson.com

