

Sommaire

1.	DÉNOMINATION COMMERCIALE.....	2
2.	DÉNOMINATION LÉGALE	2
3.	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	2
3.1	Composition.....	2
3.2	Caractéristiques générales.....	2
3.2.1.	<i>Poids</i>	2
3.2.2.	<i>Conditions de conservation</i>	2
3.2.3.	<i>Conditions d'utilisation</i>	3
3.2.4.	<i>Etiquetage</i>	3
3.2.5.	<i>Emballage unitaire</i>	3
3.2.6.	<i>Emballage logistique</i>	3
3.2.7.	<i>Traitement et procédé</i>	4
3.2.8.	<i>Restriction de consommation</i>	4
3.3.	Caractéristiques spécifiques	4
3.3.1.	<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	4
3.3.2.	<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	4
3.3.3.	<i>Valeurs nutritionnelles</i>	5
3.3.4.	<i>Teneur en sel</i>	5
3.3.5.	<i>Activité en eau (Aw)</i>	5
3.3.6.	<i>Caractéristiques microbiologiques</i>	5
3.3.7.	<i>Allergènes, OGM et ionisation</i>	6

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

1. DENOMINATION COMMERCIALE

POULET CURRY ROUGE

2. DENOMINATION LEGALE

PLAT PREPARE A BASE DE POULET A LA SAUCE AU LAIT DE COCO EPICEE AU CURRY ROUGE ACCOMPAGNE
DE RIZ PARFUME.

CODE EAN RAVIER : 5413110013344

CODE INTRASTAT : 1602-3230

CODE INTERNE : ETH1350I

NUTRISCORE : C

3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

3.1 Composition

Ingrédients: Poulet et sauce 50% (38,2% poulet (origine UE) (filets de poulet, **œufs**, épices, aromates), 38,2% lait de coco, poivrons rouges, pousses de bambous, pâte de curry rouge 6,5% (piment rouge déshydraté, plantes aromatiques et épices, légumes, sel, pâte de **crevettes**), **crème** (origine UE, contient **lait** et stabilisant E407), ail en poudre, sucre, extrait de **poissons (anchois)**, amidon de maïs, sel, eau, citronnelle, stabilisants : gomme de guar et de xanthane, acide citrique, huile de colza.

Contient : **Œufs, crustacés, lait, poissons.**

Préparé dans un atelier où sont utilisés : **Gluten, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques.**

3.2 Caractéristiques générales3.2.1. *Poids*

Poids net : 350g

3.2.2. *Conditions de conservation*

Conserver à 0 - 7°C .

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

CONFIDENTIEL

Page 2 sur 6

3.2.3. Conditions d'utilisation

Four à micro-ondes : percez le film à l'aide d'une fourchette et réchauffez pendant 4 minutes secondes à 600W.

3.2.4. Etiquetage

Sur l'étiquette figure le nom du produit, la Date Limite de Consommation, les instructions de cuisson, les conditions de conservation, la composition du produit fini, les valeurs nutritionnelles et la marque de salubrité (BE B 912CE).

3.2.5. Emballage unitaire

Les plats sont conditionnés dans des barquettes PP (plastiques) sous atmosphère protectrice.

3.2.5.1. Dimensions

Dimensions de la barquette (mm) : 162 x 161 x 45

3.2.6. Emballage logistique

Les barquettes sont emballées par 4 dans un carton logistique.

3.2.6.1. Dimensions

Dimensions du carton logistique (mm) : 319 x 203 x 95

3.2.6.2. Poids logistique

Poids brut d'une barquette remplie : 378 g

Poids brut d'une barquette remplie avec banderole : 382 g

Poids net d'un carton logistique avec étiquette logistique : 100 g

Poids brut d'un carton de 4 barquettes remplies (incluant le carton logistique) : 1628 g

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

Nb de cartons / couche	Nb de couches / palette	Nb de cartons / palette	Hauteur palette (palette bois incluse)
12	Max 16	Max 192	Max 172,5 cm

3.2.7. *Traitement et procédé*

Produit cuit.

3.2.8. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique. Ce produit doit être réchauffé avant consommation suivant les conditions d'utilisation reprises au point 3.2.3.

3.3. Caractéristiques spécifiques

3.3.1. *Caractéristiques organoleptiques*

Plat préparé au goût de curry rouge accompagné de riz parfumé.

3.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 6.3

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

CONFIDENTIEL

3.3.3. Valeurs nutritionnelles

Description	Par 100g	Par 350 g	% AJR
Energie	609kJ	2133 kJ	25 %
Energie	146kcal	509kcal	25 %
Protéines	5,0g	17,5g	35 %
Glucides	15,5g	54,2g	21 %
Glucides dont sucres	0,9g	3,3g	4%
Lipides	7g	24,5g	35 %
Lipides dont acides gras saturés	3,6g	12,7g	63 %
Fibres alimentaires	0,3g	1,1 g	4 %
Sel	0,63g	2,19g	37 %

3.3.4. Teneur en sel

Pourcentage (par 100g) : 0,63%

3.3.5. Activité en eau (Aw)

Aw : 98% HRE (Humidité Relative d'Equilibre)

3.3.6. Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 ⁴ ufc	< 1.10 ⁶ ufc	ISO 4833-1
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	BRD-07/24-11/13
E.coli	<10 ufc	<100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	ISO 6579 BRD 07/11-12/05
Listeria	Absence dans 25g	<100 ufc	AFNOR BRD 07/04-09/98
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 7937

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

3.3.6.1. Contrôles

Les analyses microbiologiques à la DLC pour l'ensemble des paramètres du tableau sont effectuées tous les ans sur l'ensemble des produits.

Des analyses de routine, où nous recherchons les germes totaux aérobies et les entérobactéries, sont effectuées tous les trimestres sur l'ensemble des produits.

3.3.7. Allergènes, OGM et ionisation

3.3.7.1. Allergènes

Liste des allergènes reconnus par l'IFS (V8 – 2024)	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)		X
Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Œufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons	X	
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	X	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusque et produits à base de mollusque		X

3.3.7.2. OGM et ionisation

Produit sans OGM

Produit non ionisé

Siège social Food Impact nv/sa

Boulevard du Souverain, 24 - B-1170 Brussel / Bruxelles – Belgium - TVA: BE 451.284.877
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Version 1 du 19/02/2025 Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact.

CONFIDENTIEL