



Description du produit / Productomschrijving

Produit / Product : Filet de poulet cuit
Gekookte kipfilet

Coupe / Snit : Entier
Geheel

Dimensions / Afmetingen (moyenne / gemiddelde) : N/A

Calibre / Kaliber : N/A

Epice / Specerij : -
-

Frais sous-vide, pasteurisé
Vers vacuüm, gepasteuriseerd



Nutrition / Voeding (par/per 100g)

Energie (kJ)	453
Energie (kcal)	107
Matières grasses / Vetten (g)	1,5
dont saturés / waarvan verzadigde	0,5
Glucides / Koolhydraten (g)	1,6
dont sucres / waarvan suikers	1,5
Protéines / Eiwitten (g)	21,8
Sel / Zout (g)	1,4



Origine viande / Oorsprong vlees

Europe - Amérique du Sud - Thaïlande

Europa - Zuid Amerika - Thailand

Critères organoleptiques / Organoleptische criteria

Couleur / Kleur : Blanc à crème / Wit tot romig

Texture / Structuur : Tendre et fibreuse / Zacht en vezelig

Flaveur / Smaak : Poulet cuit / Gekookte kip

Ingrédients / Ingrediënten

100,0% Filet de poulet cuit

Filet de poulet (95%), LACTOSE, Antioxydant (E331), Sel, Protéines de SOJA, Stabilisant (E451), Gélifiant (E407), Protéines de LAIT.

100,0% Gekookte kipfilet

Kipfilet (95%), LACTOSE, Antioxydant (E331), Zout, SOJA eiwitten, Stabilisator (E451), Geleermiddel (E407), MELK eiwitten.

Instructions de conservation et d'utilisation / Instructies voor bewaring en gebruik

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

Durabilité totale / Houdbaarheid : 49 jours / 49 dagen

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

Na opening bewaren tussen 0°C en +4°C en binnen 2 dagen gebruiken.

Palettisation / Palletisering

Caisse70 FSV10k EC 4x2,5kg EUR

Emballage Verpakking	Type	Dimensions (mm) Afmetingen (mm)	Tare Tarra	Poids net Nettogewicht	Poids brut Brutogewicht
A = Primaire	Plastique (PA-PE)	250 x 250 x 50	25 g	2,5 kg	2,525 kg
B = Secondaire / Secundaire	Carton	280 x 265 x 210	220 g	10 kg	10,32 kg
C = Palette / Palet	EURO bois	1200 x 800 x 1405	25 kg	720 kg	768,04 kg
Info recyclage : Info recycling :	A par B / A per B : 4 B par étage / B per laag : 12		Etages par palette / Lagen per palet : 6 B par palette / B per palet : 72		

Allergènes / Allergenen (cf 1169/2011/CE)

Usine Fabriek	Produit Product	Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken
☒	☐	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Glutenbevattende granen en afgeleide producten
☐	☐	Crustacés et produits à base de crustacés / Schaaldieren en afgeleide producten
☐	☐	Œufs et produits à base d'œufs / Eieren en afgeleide producten
☐	☐	Poissons et produits à base de poissons / Vis en afgeleide producten
☐	☐	Arachides et produits à base d'arachides / Aardnoten en afgeleide producten
☒	☒	Soja et produits à base de soja / Soja en afgeleide producten
☒	☒	Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Melk en afgeleide producten (inclusief lactose)
☐	☐	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque / Noten en afgeleide producten
☐	☐	Céleri et produits à base de céleri / Selderij en afgeleide producten
☐	☐	Moutarde et produits à base de moutarde / Mosterd en afgeleide producten
☐	☐	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamzaad en afgeleide producten
☒	☐	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg / Zwaveldioxide en sulfieten > 10 mg/kg
☐	☐	Lupin et produits à base de lupin / Lupine en afgeleide producten
☐	☐	Mollusques et produits à base de mollusques / Weekdieren en afgeleide producten

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

Germes / Kiemen	n	c	Jour 0 / Dag 0		DLC / THT	
			m	M	m	M
Flore Mésophile Aérobie / Aeroob kiemgetal (30°C - CFU/g)	5	2	1.000	10.000	100.000	1.000.000
Flore Mésophile Anaérobie / Anaeroob kiemgetal (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 + Staphylococci (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfito-réducteurs / Sulfietreducerende anaeroben (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Salmonella (CFU)	5	0	No detect/25g			
Listeria monocytogenes :			Catégorie denrée / Levensmiddelcategorie : 1.3			
- Selon / Volgens 2073/2005, Ann./Bijl. I, Ch./Hoof. 1						
- Critère de sécurité / Voedselveiligheidscriteria (RE 2024/2895) (CFU)	5	0				
- Valeur indicative standard / Standaard indicatieve waarde (CFU)	5	0	No detect/25g			

Contaminants et corps étrangers / Verontreinigingen en vreemde voorwerpen

Ce produit est conforme au Règlement (CE) N° 2023/915, n'est pas traité par ionisation (Directive 1999/2/CE) et ne contient pas d'OGM (Règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003). Détection métal : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; Inox 4,5mm 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).	Dit product voldoet aan Verordening (EG) nr. 2023/915, wordt niet behandeld met ionisatie (Richtlijn 1999/2/EC) en bevat geen GGO's (Verordeningen (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003). Metaaldetectie : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; RVS 4,5mm Ondanks al zijn inspanningen kan Europa Cuisson de totale afwezigheid van botten of kraakbeen > 8mm (max 1/100kg) en botten of kraakbeen < 8mm (max 2/100kg) niet garanderen*.
---	---

*Tolérance os pour les produits désossés / Bottolerantie voor uitgebeende producten



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





European Islamic Halal Certification HALAL CERTIFICATE

N° : EIHC/EUROPACUISSON/101025/M

To Whom it May Concern



This is to certify that the products listed below prepared and marketed by:
Europa Cuisson at Rue de la Terre à Briques 14, 7522 Marquain - Belgique
have complied with the Halal requirements according to the Islamic law under the supervision of the
European Islamic Halal Certification (EIHC)

PRODUCT

CHICKEN PREPARATIONS

- Meal components from muscles, minced meat - may be stuffed.
- Coated, steam cooked, roasted & fried products from muscles, minced meat - may be filled
- Cold cuts from muscles, minced meat - may be stuffed

CHICKEN PARTS

- All cuts and pieces

All poultry products have a valid Halal Slaughtering Certificate and a traceability Shipment batch
Implementation of HAS regulations

- **Traceability:** All operations from inputs to outputs - Shipment batch
 - **Monitoring:** Fully integrated fulfillment services - Packaging - Logistics - Cargo handling
- **Transport:** Last previous load - Approved steam cleaning - CMR
- **Manpower:** Overall ongoing training - Safety - Wellbeing
- **Global Cleaning Protocol:** Steam cleaning - Manual cleaning
- **Environmental issues:** Products - Process - Perimeter around the supplier site;
Air - Water - Materials (artificial / synthetic)

The Halal Assurance System is regularly reviewed

جميع المنتجات المدونة أعلاه في هذه الشهادة بكافة مراحل اعدادها وتسويقها
قد استوفت وامتت شروط الحلال طبقا للشريعة الاسلاميه

Europa Cuisson has to inform **EIHC** in case of any modification for the above-mentioned products.
The company may use the **EIHC / HFB Halal label**

Issued on : **October 10, 2025** – Valid for one year – Renewes on : **October 9, 2026**



Mohamed Salah Eldin
Halal Administrator



SEAL

– This certificate remains the property of EIHC and must be returned upon its request –

EIHC Contact Office : 39/4 Bischoffsheim Blvd – Brussels 1000, Belgium | **Enterprise N° :** 0894 866 174

Tel. : +32 (0) 485 500 828 / +32 (0) 479 829 157

Mail : eldibel@gmail.com – eihc.hfb@gmail.com – eihc@halalcertificationeurope.org