



Description du produit / Productomschrijving

Produit / Product : Filet de poulet cuit
 Gekookte kipfilet
Coupe / Snit : Cubes 12mm
 Blokjes 12mm
Dimensions / Afmetingen (moyenne / gemiddelde) : 12*12*12mm
Calibre / Kaliber : N/A
Epice / Specerij : -
 -

Frais pasteurisé, sous-vide
 Vers gepasteuriseerd, vacuüm



+4°C

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

Cart FSV 10kg 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	520 x 270 x 100	570 g	10 kg	10,67 kg
C = Palette / Palet	EURO bois	1200 x 800 x 1345	25 kg	720 kg	793,24 kg
Info recyclage : Info recycling :		A par B / A per B : 4 B par étage / B per laag : 6		Etages par palette / Lagen per palet : 12 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
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Glutenbevattende granen en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés / Schaaldieren en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'œufs / Eieren en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons / Vis en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides / Aardnoten en afgeleide producten
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja et produits à base de soja / Soja en afgeleide producten
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Melk en afgeleide producten (inclusief lactose)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque / Noten en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri / Selderij en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde / Mosterd en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamzaad en afgeleide producten
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg / Zwaveldioxide en sulfieten > 10 mg/kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupin et produits à base de lupin / Lupine en afgeleide producten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 + Staphylococcen (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	Absent/25g			
Listeria monocytogenes (CFU)	5	0	Absent/25g			

Contaminants et corps étrangers / Verontreinigingen en vreemde voorwerpen

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 2,5mm ; NFe 3,0mm ; Inox 4,5mm

Dit product voldoet aan Verordening (EG) nr. 1881/2006, wordt niet behandeld met ionisatie (Richtlijn 1999/2/EC) en bevat geen GGO's (Verordeningen (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003).

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*.

Metaaldetectie : Fe 2,5mm ; NFe 3,0mm ; RVS 4,5mm

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

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

