



**Description du produit / Product description**

**Produit / Product :** Filet de poulet rôti  
Roasted chicken breast

**Coupe / Cut :** Tranchettes 6-7mm  
Slices 6-7mm

**Dimensions (moyenne / average) :** X\*X\*6,5mm

**Calibration :** N/A

**Epice / Spice :** -

Frais sous atmosphère protectrice  
Fresh in a protective atmosphere



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

Energie / Energy (kJ)	455
Energie / Energy (kcal)	108
Matières grasses / Fat (g)	1,5
dont saturés / of which saturates	0,5
Glucides / Carbohydrate (g)	2,0
dont sucres / of which sugars	1,3
Protéines / Protein (g)	21,5
Sel / Salt (g)	1,4



**Origine viande / Meat origin**

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

**Critères organoleptiques / Organoleptic criteria**

**Couleur / Colour :** Crème à dorée / Cream to golden

**Texture / Texture :** Tendre et fibreuse / Tender with fibers

**Flaveur / Flavour :** Poulet rôti / Roasted chicken

**Ingrédients / Ingredients**

**100,0% Filet de poulet rôti**

Filet de poulet (93%), LACTOSE, Antioxydants (E325, E326, E262), Stabilisants (E450, E407), Sel, Protéines de SOJA, Protéines de LAIT, Arôme.

**100,0% Roasted chicken breast**

Chicken breast (93%), LACTOSE, Antioxidants (E325, E326, E262), Stabilisers (E450, E407), Salt, SOYA proteins, MILK proteins, Flavour.

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

**Température / Temperature :** min 0°C - Max +4°C



**Durabilité totale / Shelflife :** 21 jours / 21 days

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

To keep between 0°C and +4°C after opening and to use within 2 days.

**Palettisation / Palletization**

Cart BQ 8kg EC 8x1kg EUR

Emballage Packaging	Type	Dimensions (mm)	Tare	Poids net Net weight	Poids brut Gross weight
A = Primaire / Primary	Plastique (PP-PA)	228 x 179 x 80	30 g	1 kg	1,03 kg
B = Secondaire / Secondary	Carton	530 x 370 x 200	720 g	8 kg	8,96 kg
C = Palette / Pallet	EURO bois	1200 x 800 x 2145	25 kg	320 kg	383,4 kg
<b>Info recyclage :</b> <b>Info recycling :</b>		A par B / A per B : 8 B par étage / B per layer : 4		Etages par palette / Layers per pallet : 10 B par palette / B per pallet : 40	

**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 type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten and products thereof
<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 checked="" type="checkbox"/>	<b>Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Milk and products thereof (including lactose)</b>
<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	300.000	3.000.000
Flore Mésophile Anaérobie / Anaerobic Mesophilic Flora (30°C - CFU/g)	5	2	10.000	100.000	100.000	1.000.000
Enterobacteriaceae (CFU/g)	5	2	100	1.000	1.000	10.000
Staphylocoques à coagulase + / Coagulase + Staphylococcus (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfite-réducteurs / Sulfite-reducing anaerobics (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Salmonella (CFU/25g)	5	0	Absent			
Listeria monocytogenes (CFU/25g)	5	0	Absent			

**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\* : plastique souple (<1/100kg), os > 8mm (max 1/100kg) et os < 8mm (max 2/100kg).

Détection métal : Fe 2,5mm ; NFe 2,5mm ; Inox 4,0mm

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\* : soft plastic (<1/100kg), bones > 8mm (max 1/100kg) and bones < 8mm (max 2/100kg).

Metal detection : Fe 2,5mm ; NFe 2,5mm ; StSt 4,0mm

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

FOR THE FOOD INDUSTRY PROFESSIONALS AND FOR CATERING



[www.europacuisson.com](http://www.europacuisson.com)



**EUROPA CUISSON SA**

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

+32 (0)69 76 50 50

info@europacuisson.com

