



**Description du produit / Productomschrijving**

**Produit / Product :** Filet de poulet rôti  
 Geroosterde kipfilet

**Coupe / Snit :** Tranchettes 6-7mm  
 Sneetjes 6-7mm

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

**Calibre / Kaliber :** N/A

**Epice / Specerij :** Tex-Mex  
 Tex-Mex

Frais pasteurisé, sous atmosphère protectrice  
 Vers gepasteuriseerd, onder beschermende atmosfeer



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

Energie (kJ)	505
Energie (kcal)	119
Matières grasses / Vetten (g)	1,7
dont saturés / waarvan verzadigde	0,5
Glucides / Koolhydraten (g)	5,1
dont sucres / waarvan suikers	2,8
Protéines / Eiwitten (g)	20,9
Sel / Zout (g)	2,2



**Origine viande / Oorsprong vlees**

Europe - Amérique du Sud - Thaïlande  
 Europa - Zuid Amerika - Thailand



**Critères organoleptiques / Organoleptische criteria**

**Couleur / Kleur :** Orange à rouge / Oranje tot rood

**Texture / Structuur :** Tendre et fibreuse / Zacht en vezelig

**Flaveur / Smaak :** Epicé Tex-Mex / Gekruid Tex-Mex

**Ingrédients / Ingrediënten**

**94,0% Filet de poulet rôti**

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

**6,0% Tex-Mex**

Epices, Aromates, Dextrose, Sel, Arômes, Tomate, Poivron, Antioxydant (E301), Arômes de fumée.

**94,0% Geroosterde kipfilet**

Kipfilet (93%), LACTOSE, Antioxydants (E325, E326, E262), Stabilisatoren (E450, E407), Zout, SOJA eiwitten, MELK eiwitten, Aroma.

**6,0% Tex-Mex**

Specerijen, Kruiden, Dextrose, Zout, Aroma's, Tomaat, Paprika, Antioxydant (E301), Rookaroma's.

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

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

**Durabilité totale / Houdbaarheid :** 35 jours / 35 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 BQ 8kg EC 8x1kg EUR

Emballage / Verpakking	Type	Dimensions (mm) / Afmetingen (mm)	Tare / Tarra	Poids net / Nettogewicht	Poids brut / Brutowegicht
A = Primaire	Plastique (PP-PA)	228 x 179 x 80	30 g	1 kg	1,03 kg
B = Secondaire / Secundaire	Carton	530 x 370 x 200	720 g	8 kg	8,96 kg
C = Palette / Palet	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 laag : 4			Etages par palette / Lagen per palet : 10 B par palette / B per palet : 40	

**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"/>	<b>Soja et produits à base de soja / Soja en afgeleide producten</b>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Melk en afgeleide producten (inclusief lactose)</b>
<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 + Staphylococci (CFU/g)	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfite-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 2,5mm ; Inox 4,0mm

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 2,5mm ; RVS 4,0mm

\*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

