

Produit / Product

CUISSSE DE POULET CUITE - CUBES 20 MM

Coupe Cubes 20 mm

Pasteurisé en sous-vide

Origine viande: Thaïlande/Brésil/Europe

COOKED CHICKEN LEG MEAT - DICES 20 MM

Cut Dices 20 mm

Pasteurized under vacuum

Meat origin: Thailand/Brazil/Europe

Ingrédients / Ingredients

100% Cuisse de poulet cuite

Cuisse de poulet (98%), Sel, Acidifiant (E331).

100% Cooked chicken leg meat

Chicken leg meat (98%), Salt, Acid (E331).

Critères organoleptiques / Organoleptic criteria

Couleur: Brun / beige

Texture: Tendre et fibreuse

Odeur: Poulet cuit

Goût: Cuisse de poulet

Colour: Brown / light brown

Texture: Tender with fibers

Odour: Cooked chicken

Taste: Chicken leg meat

Valeurs nutritives (par 100 g.) / Nutritional values (for 100 g.)

Paramètres Parameters	Valeurs Values	Méthode Method	Paramètres Parameters	Valeurs Values	Méthode Method
Protéines / Proteins	22,7 g	Calculé/Calculated	Sel (NaCl) / Salt (NaCl)	1,2 g	Calculé/Calculated
Lipides / Fat	6,19 g	Calculé/Calculated	Sodium / Natrium	496 mg	Calculé/Calculated
dont saturés/of which saturated	2,06 g		Energie / Energy	147 kcal	Calculé/Calculated
Glucides / Carbohydrates	0,00 g	Calculé/Calculated		614 kj	
dont sucres/of which sugars	0,00 g				
Humidité / Moisture	69 g	Calculé/Calculated			

Allergènes (cf. 2000/13/CE, Annexe III bis) / Allergens (cf. 2000/13/EC, Annex IIIa)

Statut Status	Allergènes Allergens
Traces possibles / Traces possible	Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten and products thereof
Absent / Absent	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Oeufs et produits à base d'œufs / Eggs and products thereof
Absent / Absent	Poissons et produits à base de poissons / Fish and products thereof
Absent / Absent	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Soja et produits à base de soja / Soybeans and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Milk and products thereof (including lactose)
Absent / Absent	Fruits à coque, et produits à base de ces fruits / Nuts and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Céleri et produits à base de céleri / Celery and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products thereof
Absent / Absent	Graines de sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof
Traces possibles / Traces possible	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg
Absent / Absent	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and products thereof
Absent / Absent	Mollusques et produits à base de mollusque / Molluscs and products thereof

**Fiche technique****CUISSE DE POULET CUITE - CUBES 20 MM****Product specification****COOKED CHICKEN LEG MEAT - DICES 20 MM****OGM (cf. 1829/2003 et 1830/2003) / GMO (cf. 1829/2003 and 1830/2003)**

Absent / Absent Organisme génétiquement modifié / Genetically modified organism

Ionisation (cf. 1999/2/CE) / Ionization (cf. 1999/2/EC)

Absent / Absent Ingrédients traités par ionisation / Ingredients treated with ionisation radiation

Critères microbiologiques / Microbiological criteria

Germes Germes	Méthode	n	c	Jour 0 / Day 0		DLC / BB	
	Methode			m	M	m	M
Microorganismes aérobies 30°C / g Aerobic microorganisms 30°C / g	ISO 4833	5	2	1.000	10.000	100.000	1.000.000
Entérobactéries 37°C / g Enterobacteriaceae 37°C / g	AFNOR 3M 04/6 - 09/97	5	2	10	100	100	1.000
Staphylocoques à coagulase + 37°C / g Coagulase + Staphylococcus 37°C / g	ISO 6888-1	5	2	10	100	100	1.000
Anaérobies sulfito-réducteurs 37°C / g Sulfite-reducing anaerobics 37°C / g	ISO 15213	5	2	10	100	100	1.000
Salmonella /25g Salmonella /25g	AFNOR BDR-07/11-12/05	5	0	Absent / Absent			
Listeria monocytogenes /25g Listeria monocytogenes /25g	AFNOR BIO-12/14-04/05	5	0	Absent / Absent			
Microorganismes anaérobies 30°C Anaerobic microorganisms 30°C / g	LABO	5	2	100	1.000	10.000	100.000

Instructions de conservation / Shelf life instructions

Etape Step	Sac Bag	Température Temperature	Durée / Duration
Stockage frais / Fresh storage	Fermé / Closed	< +4°C	7 semaines / 7 weeks

Paramètres physiques / Physical parameters

Paramètres Parameters	Valeurs Values	Paramètres Parameters	Valeurs Values
Dimensions moyennes (en mm) Average dimensions (in mm)	20x20x20 mm	Calibration / Calibration	NC

Corps étrangers / Foreign bodies

Plastique / Plastic	< 1 / 100 kg	Os / Bone > 8mm	1 / 100 kg
Verre / Glass	0 / 100 kg	Os / Bone < 8mm	2 / 100 kg
Bois / Wood	0 / 100 kg	Ferreux / Ferrous	2 mm
Peau / Skin	< 100 g / 100 kg	Non-ferreux / Non-ferrous	3 mm
Plumes / Feathers	< 1 / 100 kg	Inox / Stainless steel	4,5 mm

Informations fournisseur / Supplier informations

EUROPA CUISSON SA
Rue de la Terre à Briques 14
B-7522 Marquain (Belgique)
+32.(0).69/66.71.66
+32.(0).69/66.71.67
<http://www.europacuisson.com>
info@europacuisson.com

