

Dénomination commerciale:

POULET TIKACHICK® 450g

PRODUIT

Code article: **582807**

Dénomination légale: Emincés cuits de filet de poulet épicés surgelés

Marque: **France Kebab**

Ingrédients: Viande de poulet (76%), eau, huile de tournesol, légumes en poudre (ail, oignon, échalote), sel, sirop de glucose, stabilisants (E450, E451), amidon, amidon modifié, épices (0,4%), estragon, persil, colorant (extrait de paprika, E160c).
Viande origine : UE



Allergène(s) majeurs : néant

Traitement(s): Pasteurisé et surgelé IQF. Absence de traitement ionisant.

Conservation: A conserver à -18°C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 18 mois

Numéro d'agrément sanitaire: NL 208919 EG

Origine Produit Fini: Pays-Bas

Garanties: Sans OGM, certifié halal

Nombre de portions: 3 à 5 portions environ - environ 45 pièces de 10g de forme cubique

UTILISATION

Vous pouvez faire réchauffer ces produits sans décongélation préalable:

- dans une poêle, un wok ou sur une plaque à snacker pendant environ 3 minutes,
- dans un four traditionnel thermostat 7 (210°C) pendant environ 8 minutes,

Pour vos pizzas, placer directement ces morceaux de poulet sur la pizza et mettez au four pendant environ 8 minutes.

Pour un résultat optimal, nous vous déconseillons d'utiliser le four à micro-ondes.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Matières grasses (en g)	4,0	Glucides (en g)	1,7	Protéines (en g)	19,0	Energie (en kJ)	510
dont Acides gras saturés (en g)	2,0	dont Sucres (en g)	1,7	Sel (en g)	1,9	Energie (en kcal)	121

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible	tolérance	Unité
Salmonella *	Absence	Absence	/25 g
Listeria monocytogenes *	Absence / 25g	≤100	ufc/g
Escherichia coli 44°C **	≤10	≤100	ufc/g
Staphylocoques à coagulase + 37°C **	≤100	≤1 000	ufc/g
Flore totale aérobie 30°C **	≤10 000	≤100 000	ufc/g
rapport flore totale / flore lactique **	≤10		
Anaérobies Sulfito-Réducteurs **	≤100	≤100	ufc/g
Bacillus cereus présomptifs 30°C **	≤100	≤100	ufc/g
Clostridium perfringens 37°C **	30	≤100	ufc/g

* : critères de sécurité réglementaires Regl UE 2073/2005
 ** : critères hygiène des procédés - recommandations FCD catégorie 9.9. Analyse non systématique

IT FK 582807 V12

CONDITIONNEMENT

Conditionnement: Sachet en polyéthylène basse densité ou en polyéthylène/polypropylène biorienté de 450 g avec étiquette couleur

Poids Net UVC: 450 g

Emballage (LxIxh en mm): Carton de 385x290x290

Colisage: 24 sachets de 450 g

Poids Net carton: 10,8 kg

Poids Brut carton: 11,6 kg

LOGISTIQUE

Type de palette: Palette europe (120cm x 80cm)

Informations logistiques :

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette
8	6	48
Hauteur de la palette	Poids Net palette	Poids Brut palette
174 cm (hors palette)	518 kg	572 kg

Code douanier 16023119

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur France Kebab
 123 rue Guillaume Fouace
 50 000 Saint Lô

E-Mail: info@france-kebab.com

EAN 13 UVC: 3760051582791

EAN 13 colis: 3760051582807