

AILES DE POULET (HALAL) - CONGELÉ

Description:

Ailes de poulet assaisonnées,
précuites et congelées.

Ingrédients:

Viande de poulet (89%), fécule de pomme de terre, sel, paprika, plantes aromatiques et épices, dextrose, oignon, ail, extrait de levure.

Allergènes à déclarer selon le Règlement 1169/2011/CE:

| Nr. | Allergène | +/- | Nr. | Allergène | +/- |
|-----|--|-----|-----|---|-----|
| 1 | Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales | - | 8 | Fruits à coque et produits à base de ces fruits | - |
| 2 | Crustacés et produits à base des crustacés | - | 9 | Céleri et produits à base de céleri | - |
| 3 | Oeufs et produits à base d'œufs | - | 10 | Moutarde et produits à base de moutarde | - |
| 4 | Poissons et produits à base des poissons | - | 11 | Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - |
| 5 | Arachides et produits à base d'arachides | - | 12 | Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ | - |
| 6 | Soja et produits à base de soja | - | 13 | Mollusques et produits à base de mollusques | - |
| 7 | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | - | 14 | Lupine et produits à base de lupine | - |

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Energie: | 816 kJ = 196 kcal |
| Lipides: | 13,3 g |
| dont acides gras saturés: | 4,7 g |
| Glucides: | 1,7 g |
| dont sucres: | 0,3 g |
| Fibres alimentaires: | 0,3 g |
| Protéines: | 17,4 g |
| Sel (comme Sodium x 2,5): | 2,00 g |

Déclaration OGM selon les Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE:

Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce produit est exempt d'ingrédients génétiquement modifiés. Le produit ne doit pas être « étiqueté OGM ».

Déclaration Irradiation selon les Règlements 1999/2/CE et 1999/3/CE:

Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce produit n'a pas été irradié et est exempt d'ingrédients irradiés.

AILES DE POULET (HALAL) - CONGELÉ

Emballage et étiquetage:

Le produit est emballé conformément à la législation en vigueur, basée sur les Règlements 10/2011/CE et 1935/2004/CE sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires:

| | | | |
|---|----------------------|-----------------------|----------------|
| Emballage: | Quantité: | Stockage: | DLC: |
| Spécifique au client | Spécifique au client | congélateur à ≤ -18°C | voir emballage |
| Ne pas recongeler après décongélation. Après décongélation, conservation limitée au réfrigérateur (max 4°C). Éviter le contact entre les produits chauffés et crus. | | | |

En respectant le Règlement 1169/2011/CE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la dénomination de vente, la liste des ingrédients (avec les allergènes majeurs), les conditions particulières de conservation, la date de durabilité minimale, le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur, le numéro d'agrément et la quantité nette sont mis sur l'étiquette ou dans les documents d'accompagnement (spécification du produit).

La traçabilité est garantie sur la base de la date de production et/ou du numéro de lot, qui contient une référence unique au processus de production respectif et aux matières premières utilisées.

Méthode de préparation:

Bien cuire à cœur avant consommation.

Critères microbiologiques (**):

| Paramètre: | Critères Production | Tolerance Production | Critères Fin DLC |
|------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
| Germes totaux | 3.000 | 30.000 | 3.000.000 |
| E. coli | < 10 | 50 | 50 |
| Staphylocoques aureus | 300 | 3.000 | 300.000 |
| Anaérobies sulfite-réducteur | 300 | 3.000 | 300.000 |
| Bacillus cereus | 300 | 3.000 | 100.000 |
| Salmonella | Afwezig per 25 g | Afwezig per 25 g | Afwezig per 25 g |
| Listeria monocytogenes | Afwezig per 25 g | Afwezig per 25 g | 100 |

(**) Objectifs microbiologiques basés sur le règlement 2073/2005 et les valeurs guides selon le Laboratoire de microbiologie et de conservation des aliments (LFMFP-UGent) (version février 2018).

Contaminants physiques et chimiques:

| | |
|--------------------------|--|
| Contaminants physiques : | Ce produit est exempt de corps étrangers; peut contenir des morceaux d'os. |
| Détection de métal : | Détection de métal n'est pas effectuée sur ce produit. |
| Contaminants chimiques: | Ce produit est conforme au Reg. 2023/915/CE concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Version: 01 | Créé par: Marc Mouton (CTO Food) |
| Date: 01.08.2023 | Approuvé par: Marc Mouton (CTO Food) |
| Cette spécification a été créée sur la base des informations disponibles au moment de la création. Des informations supplémentaires peuvent conduire à un ajustement des différents paramètres. | |