

CUISSES DE CANETTES**Calibre :** 170 / 230 g env**Tolérance :** 170 / 250 g**Origine :** UE**Conditionnement :** IQF**Dénomination technique :** Cuisse entière de canette (cairina moschata), non désossée, détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse avec peau attenante. 100% VÉGÉTAL.**Présentation de la matière première et process à effectuer :** Découpe manuelle dejointée.**Composition :** 100 % CANETTE

FICHE TECHNIQUE		AGRIPEX	
<u>CRITÈRE QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE :</u>			
<u>COULEUR</u> : peau blanche crème, viande rouge/brun		ABSENCE D'ALIMENTS ABSENCE DE TOUS CORPS ÉTRANGERS ABSENCE DE SOUILLURES. PEAU COUVRANT LE MORCEAU SANS DÉBORDEMENT. ABSENCE DE GROS HÉMATOMES PLUMES : 10 / 20 KG, SICOTS : 20 / 20 KG HÉMATOMES : 5 < 2 CM / 20 KGS	
<u>ASPECT</u> : propre et sain			
<u>GOUT</u> : caractéristique			
ABSENCE DE TOUTES ODEURS SUSPECTES POUVANT NUIRE À LA PRÉSENTATION.			
<u>CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES :</u>		<u>RAPPORT FOURNISSEUR À TRANSMETTRE :</u>	
SALMONELLES/25 g : ABSENCE		RAPPORT ASPECT : oui	
STAPHYLOCOQUES COAGULASE +/- 1 g : 1000 ESCHERICHIA COLI / 1 g : 10 000			
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / 1 g : 100		ANALYSE MICROBIOLOGIQUE : oui	
SALMONELLES/25 g : ABSENCE STAPHYLOCOQUES COAGULASE +/- 1 g : 1000 ESCHERICHIA COLI / 1 g : 10 000		CONTRÔLE CALIBRE : oui	
		AUTRES : suivant client	
<u>N.B.</u> : PRODUIT LIVRÉ PAR UN VÉHICULE PROPRE ET À BONNE TEMPÉRATURE ADAPTE AU TRANSPORT DE LA MARCHANDISE À - 18° C.			
<u>CONDITIONNEMENT :</u>			
<u>État du produit</u> : Congelé IQF - 18 °C		<u>DLC ou DLUO</u> : 18 mois	
<u>Type de conditionnement</u> : carton + housse bleue 12 microns		<u>Poids net colis</u> : 5 kgs	
<u>Poids palette Europe</u> : 560 kgs		<u>Nbre de cartons x palette</u> : 112	
<u>Nbre de cartons x couche</u> : 8		<u>Nbre de couches x palette</u> : 14	
<u>Dimension carton</u> : 385 x 295 x 125		<u>Code Produit</u> :	
<u>N° AGREMENT SANITAIRE</u> : agrément sanitaire UE		<u>EAN 13</u> :	
<u>VALEUR NUTRITIONNELLE :</u>			
<u>Humidité</u> : 75 %		<u>Valeur calorique</u> : 397 kJ / 100 g	
<u>Protéines</u> : 15 %			
<u>Matières grasses</u> : 10 %		<u>Valeur calorique</u> : 95 kcal / 100 g	
<u>Glucides</u> : 0 %			
<u>AUTRES :</u>			
<u>Allergènes</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON <i>Si oui, liste :</i>		<u>Dioxine</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
<u>Ionisation</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON		<u>Métaux lourds</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
<u>O.G.M.</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON		<u>Mycotoxine</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
		<u>Pesticides</u> : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
<u>ETIQUETAGE :</u> Suivant réglementation UE		<u>Signature du responsable Qualité :</u> Etienne MÉNARD	
<u>Remarques :</u>		Volatys sas - France Mise à jour le 29 avr. 08	

STRICTEMENT CONFIDENTIEL ET AU SEUL USAGE DU CLIENT - REPRODUCTION OU MODIFICATION INTERDITE.