

AGRIPEX



FICHE TECHNIQUE

ESCALOPE DE VOLAILLE CAL 90/110 G IQF

Congelée

F 29.029.10 CEE

22/03/2007

CARACTERISTIQUES GENERALES

Définition : Filet de poule, sans peau, séparé de la carcasse par section

Calibre : 90/110 g

Origine : France

Congélation : Surgelée IQF

DLUO : 18 mois

Colisage : Colis 5 kg

FABRICATION

COMPOSITION / FABRICATION

Partie entière désossée, sans le bréchet ni les côtes, sans peau et de couleur uniforme. Découpe de poule sans additifs et congelée à sec.

CONDITIONNEMENT

SAC DE CONGELATION

Les escalopes sont surgelées protégées dans un sac plastique contact alimentaire. Housse polyéthylène bleue.

CARTON

Caractéristiques : carton ondulé

Dimensions : 389 x 383 x 98

CERCLAGE

Scotch

PALETTISATION

Palette type Europe 80 x 120

6 colis / couches – 17 couches / palette – 102 colis / palette – 510 kg / palette

AGRIPEX



FICHE TECHNIQUE

ESCALOPE DE VOLAILLE CAL 90/110 g iof

Congelée

F 29.029.10 CEE

ETIQUETTE CARTON

ETIQUETAGE

Sur la tranche du carton

Nom et adresse du fabricant

Dénomination de vente

Date de congélation « congelé le »

D L U O « A consommer de préférence avant le »

Indication des conditions particulière de conservation « A conserver à - 18°C »

Poids net total

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Gencod

Estampille CEE

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE

CONTRÔLES

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g

Flore aérobie mésophile à 30°C :	500 000 / g	Eau :	
Staphylocoques auréus :	500 / g	Matière grasse libre :	
Coliformes fécaux :	1 000 / g	Azote total :	
Anaérobies sulfite réducteurs :	30 / g	Protéines :	20.6 g
Salmonelles :	absence / 1g	Lipides :	6.2 g
Lysteria monocytogènes :	absence / 25 g	Glucides :	
		Fer :	
		Valeur calorique KCal :	152
		Valeur énergétique Kjoules :	510