



FICHE TECHNIQUE BMS  
VIANDE CUIE : VOLAILLE



**Description**

Origine Abattoirs agréés C.E.E. selon la législation en vigueur

Etiquetage selon la réglementation en vigueur

5.6 < pH < 6.2

N° : agrément atelier obligatoire

N° : agrément Interbev

N° : contrat transparence

2 av. des Mondaults

33270 Ht Floirac

Tél. 05.57.77.09.09

Fax : 05.57.77.09.00

**BLANC DE POULET CUIT**

**Ingrédients :** Blanc de poulet sans peau  
Sel, poivre, herbes de Provence.  
Calibre de 110 à 300g  
Mise sous vide par 10 pièces.

**DLC :** 21 jours après la date d'expédition, dans son emballage d'origine et conservé entre 0°C et 3°C.



**Caractéristiques bactériologiques :**

Conforme à la réglementation en vigueur.

Conforme à l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 :

Germes	Critères
Microorganismes aérobies 30°C/g	300 000
Coliformes 30°C/g	1 000
Coliformes thermotolérants 44°C/g	10
Staphylococcus à coagulase positive 37°C/g	100
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C/g	30
Recherche de Salmonella/25 g	Absence