Poulet Madras sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article : Description: Organoleptique:	Poulet Madras sous vide Poulet dans un mélange/sauce Madras, cuit sous vide dans un emballage sous vide. Poulet tendre avec un goût de Madras.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température: Durée de conservation:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage. Après ouverture, conserver au frais à une température maximale de 4°C et consommer dans les 2 jours.
3. UTILISATION	
Mode de préparation	Régénérer pendant 10 minutes à 160°C avec 10 % d'humidité dans un four combiné préchauffé.
4. EMBALLAGE	
	En emballage sous vide d'environ 1 kilogram et circa 10 emballages dans une boîte d'un poids total d'environ 10 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette de la boîte correspond au poids du produit y compris l'emballage sous vide.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Viande de poulet (60%), extrait de noix de coco, eau, oignon, tomates, crème de noix de coco, herbes et épices mélangées (dont **moutarde, céleri**, coriandre), amidon de maïs modifié, sel, gingembre, ail, livèche, mangue, huile de tournesol, fibres d'agrumes, correcteur d'acidité : E330, stabilisant : E412, E415, conservateur : E202, émulsifiant : E435.	

6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	524 kJ / 126 kcal
Lipides	6,9 gram
- dont acides gras saturés	3,8 gram
Glucides	2,8 gram
- dont sucres	1,2 gram
Protéines	12,4 gram
Sel	1,0 gram

7. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

+ = présent, - = absent

1	Protéines de lait (vache/buffle/chèvre/mouton)	-	18	Huile de fruits à coque	-
2	Lactose	-	19	Arachide	-
3	Œuf	-	20	Huile d'arachide	-
4	Protéines de soja	-	21	Sésame	-
5	Lécithine de soja	-	22	Huile de sésame	-
6	Gluten	-	23	Glutamate (E620 à E625)	-
7	Blé	-	24	Sulfite (E220 à E228)	-
8	Seigle	-	25	Coriandre	+
9	Bœuf	-	26	Céleri	+
10	Porc	-	27	Carotte	-
11	Poisson	-	28	Lupin	-
12	Volaille	+	29	Moutarde	+
13	Crustacés, coquillages et mollusques	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Légumineuses	-			
17	Fruits à coque	-			

8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON

Micro-organismes	Norme		
	m	**M**	
Salmonella	absent dans 25 gram	absent dans 25 gram	
E-coli	50	500	kve/g
Nombre total de germes	100.000	500.000	kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000	kve/g
Listeria Monocytogenes	absent dans 25 gram	< 100	kve/g
Bacillus Cereus	100	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	1.000	5.000	kve/g
	m = norme directrice M = norme maximale		

9. LÉGISLATION

Législation générale	Le Produit fabriqué conformément aux règlements de l'UE : CE n° 852/2004, 853/2004 et 2073/2005.
Législation OGM	Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients produits avec des OGM selon les règlements de l'UE CE n° 1829/2003 et 1830/2003.