

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 27-08-2023
	Spécification de produit Poulet Madras sous vide	Page: 1 van 2

Poulet Madras sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Poulet Madras sous vide
Description:	Poulet dans un mélange/sauce Madras, cuit sous vide dans un emballage sous vide.
Organoleptique:	Poulet tendre avec un goût de Madras.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé
Durée de conservation:	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 2,5 kilogram et 4 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 (50%), extrait de coco, eau, oignon, tomates, crème de coco, herbes et épices mélangées (notamment moutarde , céleri , coriandre), huile d'olive, sel, gingembre, ail, livèche, mangue, cannelle, badiane, huile de tournesol, fibre d'agrumes, acide alimentaire: E330, stabilisant: E412, E415, conservateur: E202, émulsifiant: E435.	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 27-08-2023
	Spécification de produit Poulet Madras sous vide	Page: 2 van 2

6. VALEURS NUTRITIONNELLES

Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :

Valeur énergétique	499 kJ / 119 kcal
Lipides	7,8 gram
- dont acides gras saturés	4,4 gram
Glucides	2,0 gram
- dont sucres	1,6 gram
Protéines	9,9 gram
Sel	0,9 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 01
		Date: 27-08-2023
	Spécification de produit Poulet Madras sous vide	Page: 3 van 2

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.			