

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 07
		Date: 09-06-2022
	Spécification de produit Hauts de cuisse de poulet cuits sous vide	Page: 1 van 2

Hauts de cuisse de poulet cuits sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article :	Hauts de cuisse de poulet cuits sous vide
Description:	Hauts de cuisse de poulet marinés, cuits sous vide dans un emballage sous vide. Ces hauts de cuisse sont assaisonnés avec une marinade à base de soja et cuits pour obtenir une texture tendre avec un goût de marinade de soja.
Organoleptique:	Viande grillée, tendre avec une saveur de marinade de soja.
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	Cuire le produit au four ou sur le gril à 200°C pendant 6 minutes lorsqu'il est réfrigéré.
4. EMBALLAGE	
	4 pièces sous vide, environ 15 emballages dans une boîte de 10 à 12 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des hauts de cuisse de poulet cuits sous vide correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Poulet (89 %), eau, sirop de sucre, purée de tomates, mélasse, vinaigre, soja, paprika, sucre, sel, oignon, dextrose, huile de tournesol, moutarde, ail, farine de blé, amidon modifié (blé, soja, maïs et pomme de terre), hydrolysate de protéines végétales (maïs), lait en poudre (lactose), arôme naturel, arôme naturel d'anis, conservateurs: E202, E211, E260, E270; colorants : E150a, E150c, E150d ; mélado, hydrolysate de protéines de soja, amidon modifié: E1414; épaississants : E410, E412, E415 ; acide alimentaire: E315, E330 ; édulcorants : saccharine, néohespéridine ; sel d'ammoniaque ; exhausteurs de goût: E621, E627, E631 ; maltodextrine, extrait de levure, graisse de palme, arômes, carotte, curcuma, panais, herbes et épices mélangées (contient notamment coriandre, maïs, céleri, sésame), poivres, feuilles de laurier.	

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 07
		Date: 09-06-2022
	Spécification de produit Hauts de cuisse de poulet cuits sous vide	Page: 2 van 2

6. VALEURS NUTRITIONNELLES

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

Valeur énergétique	574 kJ / 137 kcal
Lipides	5,6 gram
- dont acides gras saturés	1,6 gram
Glucides	2,9 gram
- dont sucres	2,8 gram
Protéines	18,5 gram
Sel	1,3 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisation: RV
		Version: 07
		Date: 09-06-2022
	Spécification de produit Hauts de cuisse de poulet cuits 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.			