

Fiche technique Specification 11010-PLPH Maj / Updated : 01/03/2024	AIGUILLETTE DE POULET PANEE CUITE HALAL FULLY COOKED, BREADED CHICKEN INNER FILLET HALAL Aiguillette de poulet traitée en salaison, panée, frite, cuite et surgelée IQF Tumbled product, breaded, fried, fully cooked and quick frozen	
--	---	--

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS			
 Photo non contractuelle Non contractual picture	Agrément sanitaire Sanitary stamp	PL 06010501 WE	
	Lieu de provenance Place of provenance	Pologne Poland	
	Origine de la viande Meat origin	Pologne Poland	
	Critères spécifiques Specific criteria	30-60g tolérance 20-90g 30-60g acceptable 20-90g	
	DLUO Shelf life	18 mois 18 months	
	Produit halal Halal product	☒ Oui Yes	☐ Non No
	Site de production certifié GFSI GFSI certified production site	☒ Oui Yes	☐ Non No
Ingrédients / Ingredients			
Aiguillette de poulet saumurée (67%) [aiguillette de poulet (60%) (origine Pologne), eau, amidon de riz, dextrose, sel, fibre de BLE], panure (26%) [chapelure (farine de BLE, sel, levure, épices (curcuma, paprika)), pâte (eau, farine de BLE, amidon de BLE, sel, épices (oignon, gingembre, curcuma), extraits d'épices (poivre noir, paprika)), enrobage (farine de BLE, sel, amidon de pomme de terre)], huile de colza. Tumbled chicken inner fillet (67%) [chicken inner fillet (60%) (origin Poland), water, rice starch, dextrose, salt, WHEAT fibre], coating (26%) [breadcrumb (WHEAT flour, salt, yeast, spices (turmeric, paprika)), batter (water, WHEAT flour, WHEAT starch, salt, spices (onion, ginger, turmeric), spices extracts (black pepper, paprika)), predest (WHEAT flour, salt, potato starch)], rapeseed oil.			
Process / Process			
Saumurage → Enrobage → Cuisson/ Frittage → Surgélation → Conditionnement → Stockage Tumbling → Coating → Cooking/Frying → Freezing IQF → Packing → Storage			

CONDITIONNEMENT / PACKAGING	
Conditionnement primaire Primary packaging	Sachet Délices & Snacks 1 kg Délices & Snacks bag 1 kg
Tare du sachet Bag tare weight	18 g
Code barre sachet Bag barcode	376 011 624 168 7
Conditionnement secondaire Secondary packaging	Carton marron Délice&Snack Délices&Snack brown box
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	5
Dimension du carton Box size	297 x 300 x 127 mm
Tare du carton Box tare weight	250 g
Poids net du carton Net weight of the box	5 kg
Poids brut du carton Gross cardboard weight	5.25 kg
Code barre carton Box barcode	376 011 624 178 6

PALLETISATION / PALLETIZATION	
Type de palette Type of pallet	Palette Europe Europallet
Poids net palette Net pallet weight	560 kg
Poids brut palette Gross pallet weight	585 kg
Nb de cartons / couche Nber of cartons/ layer	8
Nb de couches / palette Nber of layers/ pallet	14
Nb de carton par palette Nber of cartons / pallet	112

ETIQUETAGE / LABELLING	
Langues et logos Languages and logos	Français, anglais, espagnol, portugais + logo halal French, English, Spanish, Portuguese + halal logo

Fiche technique Specification 11010-PLPH Maj / Updated : 01/03/2024	AIGUILLETTE DE POULET PANEE CUITE HALAL FULLY COOKED, BREADED CHICKEN INNER FILLET HALAL Aiguillette de poulet traitée en salaison, panée, frite, cuite et surgelée IQF Tumbled product, breaded, fried, fully cooked and quick frozen	
--	---	--

PHOTOS / PICTURES

Photo non contractuelle
Non contractual picture



ALLERGENES ALLERGENS			
Selon règlement (UE) n° 1169/2011 According to regulation n° 1169/2011 CE			
Céréales et dérivés contenant du gluten Cereals and by-products with gluten	☒	Crustacés et dérivés Shellfish and by-products	☐
Oeufs et ovoproduits Egg and by-products	☐	Poissons et dérivés Fish and by-products	☐
Arachides et dérivés Peanuts and by-products	☐	Soja et dérivés Soya and by-products	☐
Lait et dérivés Milk and by-products	☐	Fruits à coque et dérivés Husk fruits and by-products	☐
Céleri et dérivés Celery and by-products	☐	Moutarde et dérivés Mustard and by-products	☐
Graines de sésame et dérivés Sesame seed and by-products	☐	Sulfites < 10 ppm Sulphites < 10 ppm	☐
		Sulfites > 10 ppm Sulphites > 10 ppm	☐
Lupin et dérivés Lupine and by-products	☐	Mollusques et dérivés Molluscs and by-products	☐
Traces d'allergènes Traces of allergens	Peut contenir des traces d'œuf, soja, lait, céleri, moutarde/ May contain traces of eggs, soya, milk, celery, mustard		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CRITERIA	
Conforme au règlement n°1441/2007/CE According to 1441/2007/CE	
Flore aérobie mésophile Mesophilic aerobic flora	<100 000 UFC/g ≤ 100 000 CFU/g
Staphylocoques coagulase positive Coagulase positive staphylococci	<100 UFC/g ≤ 100 CFU/g
Entérobactéries Escherichia coli	<50 UFC/g ≤ 50 CFU/g
Clostridium perfringens Clostridium perfringens	<30 UFC/g ≤ 30 CFU/g
Listeria monocytogènes Listeria monocytogenes	Not detected/25g Not detected/25g
Salmonelle Salmonella	Non détecté/25g Not detected /25g
Campylobacter Campylobacter	Not detected/25g Not detected/25g

Fiche technique Specification 11010-PLPH Maj / Updated : 01/03/2024	AIGUILLETTE DE POULET PANEE CUITE HALAL FULLY COOKED, BREADED CHICKEN INNER FILLET HALAL Aiguillette de poulet traitée en salaison, panée, frite, cuite et surgelée IQF Tumbled product, breaded, fried, fully cooked and quick frozen	
--	---	--

RECOMMANDATIONS GEMRCN GMSCCN RECOMMENDATIONS			
Portion à servir (pièces) / Serving size (pieces)			
	Maternelle Kindergarten	Elémentaire Elementary	Ados/Adult Teenager/Adult
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	2	3	5
Fréquence de service Serving frequency			
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	4/20 maxi	4/20 maxi	4/20 maxi
GEMRCN : Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition GMSCCN: Group of market studies in collective catering and nutrition			

VALEURS NUTRITIONNELLES NUTRITION DECLARATION	
(pour 100g) / (Per 100g)	
Energie (kJ/kcal) Energy	728/173
Matières grasses (g) Fat	6.2
Dont acides gras saturés (g) Of which saturates	0.9
Glucides (g) Carbohydrate	12.2
Dont sucres (g) Of which sugars	0.7
Protéines (g) Protein	17.1
15g	
Sel (g) Salt	0.8
0.9g	

CRITERES CHIMIQUES CHEMICAL CRITERIA	
Ionisation Ionization	Produit non ionisé, conforme à la Directive 2001-1097 Non ionized product, according to regulation 2001-1097
OGM GMQ	Non soumis à étiquetage, conforme aux Directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE No labelling obligation according to regulation1829/2003/CE et 1830/2003/CE

CONSEILS DE RESTITUTION INSTRUCTIONS FOR USE		
	Friteuse Fryer	4-5 min – 180°C
	Four préchauffé Pre-heated oven	15-20 min – 200°C
	A la poêle Frying pan	20-25 min

CONSERVATION DU PRODUIT PRODUCT CONSERVATION	
24 heures dans un réfrigérateur après décongélation 24 hours in refrigerator once thawed	
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur 3 days in refrigerator ice compartment	
Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage In freezer at -18°C until the date indicated on packaging	

AVANTAGES PRODUIT PRODUCT BENEFITS	
LES + PRODUIT THE + PRODUCT	
Une aiguillette de poulet entière premium, enrobée d'une panure croustillante. A premium whole chicken inner filet, coated in a crispy breading.	
Idéal en restauration rapide dans vos boxs, wraps, salades ou sandwiches pour une multitude d'utilisations. Ideal for fast food in your boxes, wraps, salads or sandwiches for a multitude of uses.	
Produit déjà cuit pour une mise en œuvre facile et rapide. Already cooked product for quick and easy to use.	