

Fiche technique Specification CP 11095-PLH Maj / Updated : 26/01/2024	POPS DE POULET PANÉS ÉPICÉS BREADED SPICY CHICKEN POPS Préparation à base de filet de poulet saumurée, formée, panée, cuite, surgelée individuellement Chicken breast fillet preparation tumbled, formed, breaded, cooked, deep frozen	
--	--	---

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS			
 Délices & Snacks Un large éventail d'idées nomades pour vos sandwichs, salades, toppings, plats cuisinés... Photo non contractuelle Non contractual picture	Agrément sanitaire Sanitary stamp	PL 10610342 WE	
	Lieu de provenance Place of provenance	Pologne Poland	
	Origine de la viande Meat origin	UE EU	
	Critères spécifiques Specific criteria	/	
	DDM Shelf life	24 mois 24 months	
	Produit halal Halal product	☒ Oui Yes	☐ Non No
	Site de production certifié GFSI GFSI certified production site	☒ Oui Yes	☐ Non No

Ingrédients / Ingredients	
Viande de poulet (52%), panure [farine de BLE , farine de maïs, semoule de BLE , amidon de maïs, sel, agents levants : E450, E500, épices, dextrose, poudre d'ail, poudre d'oignon, extrait de levure, extrait de paprika, colorant : E100], eau, huile de tournesol, fibre de pois, fibre de BLÉ , amidon de tapioca, sel, farine de BLÉ , arômes naturels, levure, régulateur d'acidité : acide citrique.	
Chicken meat (52%), coating [WHEAT flour, corn flour, WHEAT semolina, maize starch, salt, raising agents : E450, E500, spices, dextrose, garlic powder, onion powder, yeast extract, paprika extract, colour : E100], water, rapeseed oil, pea fibre, WHEAT fibre, tapioca starch, salt, WHEAT flour, natural flavourings, yeast, acidity regulator : citric acid.	

Process / Process	
Saumurage → Formage → Enrobage → Cuisson → Surgélation Individuelle → Conditionnement → Stockage Tumbling → Forming → Coating → Cooking → Freezing Individually → Packing → Storage	

CONDITIONNEMENT / PACKAGING	
Conditionnement primaire Primary packaging	Sachet Délices & Snacks 1 kg 1 kg Délices & Snacks bag
Tare du sachet Bag tare weight	10 g
Code barre sachet Bag barcode	376 011 624 373 5
Conditionnement secondaire Secondary packaging	Carton Délices & Snacks Délices & Snacks box
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	5
Dimension du carton Box size	375x295x125 mm
Tare du carton Box tare weight	253 g
Poids net du carton Net weight of the box	5 kg
Poids brut du carton Gross cardboard weight	5.3 kg
Code barre carton Box barcode	376 011 624 374 2

PALLETISATION / PALLETIZATION	
Type de palette Type of pallet	Palette Europe Europallet
Poids net palette Pallet net weight	560 kg
Poids brut palette Pallet gross weight	664 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	Etiquetage français, anglais, espagnol + logo halal. Portugais sur colis uniquement et sur demande. Labels for box and bag in French, English and Spanish + halal logo. Portuguese on carton box only and upon request.

Fiche technique Specification CP 11095-PLH Maj / Updated : 26/01/2024	POPS DE POULET PANÉS ÉPICÉS BREADED SPICY CHICKEN POPS Préparation à base de filet de poulet saumurée, formée, panée, cuite, surgelée individuellement Chicken breast fillet preparation tumbled, formed, breaded, cooked, deep frozen	
--	---	---

PHOTOS / PICTURES		
Photo non contractuelle Non contractual picture		

ALLERGENES ALLERGENS			
Selon règlement (UE) n° 1169/2011 According to regulation n° 1169/2011 CE 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 (<10ppm) Sulphites (<10ppm)	☐
Lupin et dérivés Lupine and by-products	☐	Mollusques et dérivés Molluscs and by-products	☐
Traces d'allergènes Traces of allergens	Peut contenir des traces de : œuf, lait, céleri, moutarde, soja May contain traces of : egg, milk, celery, mustard, soja		

RECOMMANDATIONS GEMRCN GMSCCN RECOMMENDATIONS			
Portion à servir en g Serving size in g			
	Maternelle Kindergarten	Elémentaire Elementary	Ados/Adult Teenager/Adult
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	40	60	100
Fréquence de service en nombre de repas Serving frequency in number of meals			
Entrée Starter	/	/	/
Plat	4/20 max	4/20 max	4/20 max

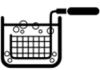
CRITERES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CRITERIA	
Conforme au règlement n°1441/2007/CE According to 1441/2007/CE	
Flore aérobie mésophile Mesophilic aerobic flora	< 100 000 UFC/g ≤ 100 000 CFU/g
<i>Staphylocoques coagulase positive</i> <i>Coagulase positive staphylococci</i>	< 100 UFC/g ≤ 100 CFU/g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

VALEURS NUTRITIONNELLES NUTRITION DECLARATION	
(pour 100g) (Per 100g)	
Energie (kJ/kcal) Energy	1216/291
Matières grasses (g) Fat	19
Dont acides gras saturé (g) Of which saturates	2.9
Glucides (g) Carbohydrate	16
Dont sucre (g) Of which sugars	0
Protéines (g) Protein	14
Sel (g) Salt	0.8

Fiche technique Specification CP 11095-PLH Maj / Updated : 26/01/2024	POPS DE POULET PANÉS ÉPICÉS BREADED SPICY CHICKEN POPS Préparation à base de filet de poulet saumurée, formée, panée, cuite, surgelée individuellement Chicken breast fillet preparation tumbled, formed, breaded, cooked, deep frozen	
--	---	---

Main course
GEMRCN : Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition GMSCCN: Group of market studies in collective catering and nutrition

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	2 minutes 30 - 180°C
	Four préchauffé Preheated oven	10 minutes - 200°C

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 panure croustillante légèrement poivrée pour un maximum de sensations en bouche. A crispy breading perfectly seasoned for a maximum sensation in the mouth.
Idéal pour le snacking, ces pops peuvent se déguster en en-cas, à l'apéritif, en entrée ou en salade. These pops can be eaten on the go as a snack, as an aperitif, as a starter or in a salad.
Un conditionnement en sachet de 1 kg en surgélation IQF pour un coût portion maîtrisé. Packaged in 1 kg IQF bags for a controlled portion cost.