

Fiche technique Specification 11140-PLPH Maj / Updated : 31/03/2025	CRISPY WINGS Manchon de poulet traité en salaison, pané, cuit, frit et surgelé individuellement Tumbled chicken prime wing, coated, cooked, fried and individually quick frozen	
--	--	---

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS		
Photo non contractuelle Non contractual picture 	Agrément sanitaire Sanitary stamp	PL 06010501 UE
	Lieu de provenance Place of provenance	Pologne Poland
	Origine de la viande Meat origin	UE EU
	Critères spécifiques Specific criteria	50 – 70g (+/- 8g)
	DDM Best before	18 mois 18 months
	Code douanier Customs code	16023219
	Alimentation animale Animal feeding	Standard
	Produit halal Halal product	☒ Oui Yes ☐ Non No
	Site de production certifié GFSI GFSI certified production site	☒ Oui Yes ☐ Non No
Ingrédients / Ingredients		
Manchon de poulet traité en salaison (72,2%) [manchon de poulet (62,6%) (origine : UE), eau, farine de BLE, stabilisants (E331, E450, E451), farine de maïs, amidon de riz, gluten de BLE, épices, farine de riz, fibres végétales (AVOINE, citron), poudres à lever (E450, E500)], panure (19,4%) [farine de BLE, amidon modifié de pomme de terre, amidon de BLE, eau, amidon de riz, sel, poudres à lever (E450, E500), dextrose, ail séché et moulu, épices], huile de colza. Tumbled chicken prime wing (72,2%) [chicken prime wing (62,6%) (origin : EU), water, WHEAT flour, stabilisers (E331, E450, E451), corn flour, rice starch, WHEAT gluten, spices, rice flour, vegetable fibers (OAT, citrus), raising agents (E450, E500)], coating (19,4%) [WHEAT flour, modified potato starch, WHEAT starch, water, rice starch, salt, raising agents (E450, E500), dextrose, ground dried garlic, spices], rapeseed oil.		
Process / Process		
Saumurage → Panure → Frittage → Cuisson → Surgélation → Conditionnement → Palettisation → Stockage Tumbling → Coating → Frying → Cooking → Individually quick frozen → Packaging → Palletisation → Storage		

CONDITIONNEMENT / PACKAGING	
Conditionnement primaire Primary packaging	 Sachet Délices&Snacks de 1kg Délices&Snacks bag of 1kg
Tare du sachet Bag tare weight	18 g
Code barre sachet Bag barcode	3760116244626
Conditionnement secondaire Secondary packaging	Carton Délices&Snacks de 5kg
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	5
Dimension du carton Box size	297x300x127
Tare du carton Box tare weight	250 g

PALLETISATION / PALLETIZATION	
Type de palette Type of pallet	Palette Europe Euro pallet
Poids net palette Net pallet weight	520 kg
Poids brut palette Gross pallet weight	545 kg
Nb de cartons / couche Nber of cartons/ layer	8
Nb de couches / palette Nber of layers/ pallet	13
Nb de carton par palette Nber of cartons / pallet	104

Fiche technique Specification 11140-PLPH Maj / Updated : 31/03/2025	CRISPY WINGS Manchon de poulet traité en salaison, pané, cuit, frit et surgelé individuellement Tumbled chicken prime wing, coated, cooked, fried and individually quick frozen	
--	---	---

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	3760116244619

ETIQUETAGE / LABELLING	
Langues et logos Languages and logos	Français, Anglais, Espagnol, Portugais, Italien + logo halal French, English, Spanish, Portugese, Italian + halal pictogram

PHOTOS / PICTURES	
Photo non contractuelle Non contractual picture 	

ALLERGENES ALLERGENS			
<i>Selon règlement (UE) n° 1169/2011</i> <i>According to regulation n° 1169/2011 CE</i>			
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	☐

CRITERES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CRITERIA	
<i>Conforme au règlement n°1441/2007/CE et FCD 11.9.R</i> <i>According to 1441/2007/CE and FCD 11.9.R</i>	
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 Enterobacteria	≤ 50 UFC/g ≤ 50 CFU/g
<i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 30 UFC/g ≤ 30 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté/25g Not detected /25g
<i>Salmonelle</i> <i>Salmonella</i>	Non détecté/25g Not detected /25g
Campylobacter Campylobacter	Non détecté/25g Not detected /25g

Fiche technique Specification 11140-PLPH Maj / Updated : 31/03/2025	CRISPY WINGS Manchon de poulet traité en salaison, pané, cuit, frit et surgelé individuellement Tumbled chicken prime wing, coated, cooked, fried and individually quick frozen	
--	--	---

Traces d'allergènes Traces of allergens	Peut contenir des traces de : LAIT, CELERI, SOJA, MOUTARDE, ŒUFS May contain traces of : MILK, CELERY, SOYA, MUSTARD, EGGS
--	---

RECOMMANDATIONS GEMRCN GMSCCN RECOMMENDATIONS			
Portion à servir (g) / Serving size (g)			
	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	4/20maxi
GEMRCN : Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition GMSCCN: Group of market studies in collective catering and nutrition			

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES AVERAGE NUTRITIONAL VALUES	
(pour 100g) / (Per 100g)	
Energie (kJ/kcal) Energy	1109 / 266
Matières grasses (g) Fat	16,0
Dont acides gras saturés (g) Of which saturates	2,6
Glucides (g) Carbohydrate	16,0
Dont sucres (g) Of which sugars	<0,5
Protéines (g) Protein	14,0
15g	
Sel (g) Salt	1,3

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 regulation 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

CONSEILS DE RESTITUTION INSTRUCTIONS FOR USE		
	Friteuse Fryer	6 min - 180°C
	Airfryer	15 min - 180°C
	Four préchauffé Pre-heated oven	20 min – 180°C
	A la poêle Frying pan	20 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
Des manchons de poulet savoureux, façon US, à la panure dorée gourmande et extra crispy, inspirés des classiques d'Amérique. Savoury, US-style chicken breasts with a delicious, extra crispy golden breading, inspired by American classics.

Fiche technique Specification 11140-PLPH Maj / Updated : 31/03/2025	CRISPY WINGS Manchon de poulet traité en salaison, pané, cuit, frit et surgelé individuellement Tumbled chicken prime wing, coated, cooked, fried and individually quick frozen	
--	---	---

Pensées pour une consommation nomade, faciles à grignoter pour un plaisir 100% finger food, les wings séduisent les amateurs de snacking et de partage : à déguster en planche à partager, bucket ou en cœur de repas.

Designed for on-the-go consumption, easy to nibble for 100% finger food pleasure, wings appeal to snacking and sharing enthusiasts: to be enjoyed as a board to share, a bucket or at the heart of a meal.

Déjà cuites, elles sont faciles et rapides à mettre en œuvre. Une surgélation IQF et un conditionnement pratique en sachets de 1 kg pour un coût portion maîtrisé.

Already cooked, they're quick and easy to prepare. IQF deep-freezing and practical packaging in 1 kg bags for a controlled portion cost.