



1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT : POULET BOMBAY

DENOMINATION LEGALE : Poulet à la sauce à base de tomate, de crème et d'épices

CODE EAN : 5413110051728

CODE INTRASTAT : 1602-3230

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

2.1. Composition :

Ingrédients à la mise en œuvre : Poulet (34%), Sauce tomates (23%) (contient **céleri**), **crème** (20%), oignons, petits pois, eau, huile de **soja**, **œufs**, épices (dont **moutarde**), fécule de pomme de terre, gingembre, ail, coriandre.

Contient : Céleri, lactose, œuf, soja, moutarde.

Préparé dans un atelier où sont utilisés : Gluten, crustacés, poissons, arachides, fruits à coque, sésame, mollusques.

2.2. Caractéristiques générales

2.2.1. Poids

3000g

2.2.2. Conditions de conservation et de distribution

- conserver à 0-4°C (y compris lors de la distribution)
- Après ouverture, conserver à 2-4°C et consommer dans les 3 jours (sans dépasser la DLC)
- Après ouverture, protéger le produit à l'aide d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter qu'il se déshydrate
- Bien mélanger avant et pendant la vente ou la présentation du produit

2.2.3. Etiquetage

Sur l'étiquette figure le nom du produit, le numéro de lot, la Date Limite de Consommation, les conditions de conservation, ainsi que la composition du produit fini et la marque de salubrité.

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 5 du 06/06/2018

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL



2.2.4. *Emballage*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques sous atmosphère protectrice.

Dimensions (mm) : 325 × 265 × 70

Chaque barquette est emballée individuellement dans un carton: 335 × 275 × 72

Le nombre de cartons par palette EURO est variable (fonction des commandes)

2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Réchauffez au micro-ondes à 600 W pendant 5 minutes (congelé 10min) une portion de 400 g transférée dans un plat pour micro-ondes.

Ne peut être consommé sans avoir été réchauffé.

2.2.7. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique.

2.3. Caractéristiques spécifiques

2.3.1. *Caractéristiques organoleptiques*

Goût : Tomaté, crémeux, épicé, moyennement piquant

2.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 5,86

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 5 du 06/06/2018

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL



DELASIA[®]
QUALITY PRODUCTS

2.3.3. Valeurs nutritionnelles

	par 100g
Energie KCAL	162
Energie KJ	678
Protéines	7,3g
Glucides	14,4g
Glucides dont sucres	3,1g
Glucides dont amidon	11,2g
Lipides	8,1g
Lipides dont acides gras saturés	2,9g
Lipides dont acides mono-insaturés	2,3g
Lipides dont acides poly-insaturés	2,4g
Fibres alimentaires	1,2g
Sodium : g	0,379g

2.3.4. Teneur en sel

Teneur en sel : 0,95%

Aw : 0,977

2.3.5. Caractéristiques microbiologiques

2.3.5.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 ⁴ ufc	< 1.10 ⁶ ufc	ISO 4833-1
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 21528-2
E.coli	<10 ufc	<100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888.2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR BRD-07/06-07/04
Listeria	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR BRD-07/4-09/98
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 7937

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 5 du 06/06/2018

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL

2.3.5.2. Contrôles

Les analyses microbiologiques à la DLC pour les paramètres germes aérobies totaux, entérobactéries à 30°C, sont effectuées 3 fois par an sur l'ensemble des produits. Une fois par an, une analyse à la DLC est réalisée sur l'ensemble des paramètres repris dans le tableau.

2.3.6. Allergènes et OGM

Allergènes :

	Produit		Atelier	
	oui	non	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)		X	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	X	
Oeufs et produits à base d'œufs	X		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	X	
Arachides et produits à base d'arachides		X	X	
Soja et produits à base de soja	X		X	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	X		X	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X	X	
Céleri et produits à base de céleri	X		X	
Moutarde et produits à base de moutarde	X		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	X	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X		X
Lupin et produits à base de lupin		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X	X	

Produit sans OGM

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 5 du 06/06/2018

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL