



**1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT :** Wok de nouilles aux légumes et au poulet.

**DENOMINATION LEGALE :** Recette de nouilles fines en sauce préparées à base de légumes variés et de poulet.

**CODE EAN :** 5413110012606

**CODE INTRASTAT :** 1902-1100

**2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :**

**2.1. Composition :**

Ingrédients à la mise en oeuvre: Eau, nouilles (27%), poulet (13%), oignons (13%), oeufs, germes de soja (6,6%), carottes (4,4%), poivrons rouges (4,4%), sauce soja (eau, soja, sel, sucre, farine de blé, conservateur: E202), oignons verts (2,2%), oignons secs, choux de Milan (1,6%), poireaux (1,6%), sel, sucre, sauce huître, huile de sésame, huile de soja, fécule de pomme de terre, poivre, aromates, extrait de levure, curcuma.

*Préparé dans un atelier où sont utilisés : crustacés, poisson, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde.*

**2.2. Caractéristiques générales**

**2.2.1. Poids**

Poids net :2000 g

**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 4 du 11/12/2017

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 et palettisation*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques avec des absorbeurs

Dimensions (mm) : 325 × 265 × 70

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

Poids d'un carton : 140 g

Le nombre de cartons par palette EURO est de maximum 144

Nb de cartons / couche	Nb de couches / palette	Nb de cartons / palette	Hauteur palette (palette bois incluse)
8	Max 18	Max 144	Max 151 cm

#### 2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

#### 2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Préparation: Mélanger intimement les nouilles et les légumes. Réchauffer au four à micro-ondes à 600w pendant 4 minutes

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*

Pâtes au goût léger de sauce soja et épices, accompagnées de poulet, omelette et légumes sautés

#### 2.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 6,35

### **FOOD IMPACT nv/sa**

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

2.3.3. Valeurs nutritionnelles

	par 100g
Energie	695 KJ
Energie	166 Kcal
Protéines	6,1 g
Glucides	20 g
Glucides dont sucres	1,8 g
Lipides	6,9 g
Lipides dont acides gras saturés	1,2 g
Lipides dont acides mono-insaturés	3,7 g
Lipides dont acides poly-insaturés	2 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Sodium	0,44 g

2.3.4. Teneur en sel

Teneur en sel : 1,1%

2.3.5. Activité en eau

Aw : 0,98

2.3.6. Caractéristiques microbiologiques

2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 <sup>4</sup> ufc	< 1.10 <sup>6</sup> ufc	ISO 4833-1
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	BRD-07/24-11/13
Escherichia coli	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	ISO 7932
Salmonella spp	Absence dans 25g	Absence dans 25g	ISO 6579 BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogènes	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 à 37°C

**FOOD IMPACT nv/sa**

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

Version 4 du 11/12/2017

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**

### 2.3.6.2. Contrôles

Les analyses microbiologiques de routine pour les paramètres germes aérobies totaux et entérobactéries à 30°C, sont effectuées tous les trimestres sur l'ensemble des produits.

Des analyses à DLC, où nous l'ensemble des paramètres repris dans le tableau, sont effectuées minimum 1 fois par an.

### 2.3.7. Allergènes et OGM

#### Allergènes :

	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	
Crustacés et produits à base de crustacés		x
Oeufs et produits à base d'œufs	x	
Poissons et produits à base de poissons		x
Arachides et produits à base d'arachides		x
Soja et produits à base de soja	x	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		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
Céleri et produits à base de céleri		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	x	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>		x
Lupin et produits à base de lupin		x
Mollusques et produits à base de mollusques	x	

Préparé dans un atelier où sont utilisés : **crustacés, poisson, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde.**

**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 4 du 11/12/2017

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**