

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cuisse de poulet Yakitori à la sauce soja

Nom du produit :	Cuisse de poulet désossée et sans peau grillée au charbon de bois Yakitori avec sauce soja
Numéro de référence du produit :	YK_SS30-450G (Emballage 20x450g / 9 kg extérieur) YK_SS30-1,5 kg (emballage 6 x 1,5 kg / 9 kg extérieur)
Date	11.07.23
d'émission : Produit apparence:	 <p>Apparence gelée</p>  <p>Aspect de réchauffage</p>
Description:	<p>Yakitori de cuisse de poulet désossée, sans peau et grillée au charbon de bois, entièrement cuite et congelée, avec sauce soja.</p> <p>Poids par brochette 30-35g</p> <p>Brochette : bâton de bambou rond d'une longueur de 15 cm et d'un diamètre de 2 cm</p> <p>Produit non Halal.</p>
Ingrédients:	Viande de cuisse de poulet (64%), marinade [eau, sauce SOJA (eau, SOJA, BLÉ, sel), sucre, sirop de malt, amidon de maïs, exhausteur de goût (E621), vinaigre, sel, caramel, poivre noir, amidon de tapioca modifié, sel, stabilisant (E450iii), correcteur d'acidité

DESCRIPTION DU PRODUIT

	(E500)], sauce de glaçage [sauce SOJA (eau, SOJA, BLÉ, sel), sucre, exhausteurs de goût (E631, E627), amidon de maïs, vin de riz, caramel, amidon de tapioca modifié, épaississant (E415)] Pour les allergènes, voir les ingrédients en GRAS.																																
Méthode de production :	Ce produit est préparé à partir de cuisses de poulet entières, sans peau ni os, trempées sous vide dans une marinade, enfilées à la main sur une brochette en bambou, grillées au charbon de bois et cuites à la vapeur. Après cuisson, les brochettes sont trempé et glacé dans une épaisse sauce soja sucrée de style japonais. Le produit est ensuite Congélation rapide individuelle (IQF). Le produit ne contient aucun organisme génétiquement modifié (non OGM).																																
Origine:	Pays d'origine du produit : Chine																																
Durée de conservation et stockage condition:	24 mois, conserver congelé à -18°C ou moins.																																
Normes microbiologiques :	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Paramètre</th> <th>Cible</th> <th>Inacceptable</th> <th>Fréquence</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TPC (ufc/g)</td> <td><103</td> <td>>103 ou moins de la norme de remarque</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td>Coliformes (ufc/g)</td> <td><102</td> <td>>102 ou moins de la norme de remarque</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td>E. coli (ufc/g)</td> <td>négatif</td> <td>positif</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (ufc/g)</td> <td>0</td> <td>Déecté</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp. (dans 25 g)</td> <td>Non déecté</td> <td>Déecté</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes (dans 25 g)</td> <td>Non déecté</td> <td>Déecté</td> <td>Chaque lot</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Le produit est-il libéré positivement ?</td> <td>Oui</td> </tr> </tbody> </table> <p>Remarque : tester 5 échantillons, si plus de 2 échantillons, le résultat TPC est compris entre 102 et 10³, ou les formes de Coli résultat est compris entre 10 et 102, l'ensemble du lot de produits sera inacceptable et ne sera pas commercialisé.</p>	Paramètre	Cible	Inacceptable	Fréquence	TPC (ufc/g)	<103	>103 ou moins de la norme de remarque	Chaque lot	Coliformes (ufc/g)	<102	>102 ou moins de la norme de remarque	Chaque lot	E. coli (ufc/g)	négatif	positif	Chaque lot	Staphylococcus aureus (ufc/g)	0	Déecté	Chaque lot	Salmonella spp. (dans 25 g)	Non déecté	Déecté	Chaque lot	Listeria monocytogenes (dans 25 g)	Non déecté	Déecté	Chaque lot	Le produit est-il libéré positivement ?			Oui
Paramètre	Cible	Inacceptable	Fréquence																														
TPC (ufc/g)	<103	>103 ou moins de la norme de remarque	Chaque lot																														
Coliformes (ufc/g)	<102	>102 ou moins de la norme de remarque	Chaque lot																														
E. coli (ufc/g)	négatif	positif	Chaque lot																														
Staphylococcus aureus (ufc/g)	0	Déecté	Chaque lot																														
Salmonella spp. (dans 25 g)	Non déecté	Déecté	Chaque lot																														
Listeria monocytogenes (dans 25 g)	Non déecté	Déecté	Chaque lot																														
Le produit est-il libéré positivement ?			Oui																														
Détection de métaux :	Fe 1,2 mm, non-Fer 1,5 mm, acier inoxydable 2,0 mm Fréquence des tests : chaque sac																																
Informations nutritionnelles pour 100 g :	<table> <tr> <td>Énergie</td> <td>563 kJ / 134 kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisse</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>7,2 g</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Protéine</td> <td>16,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1,8 g</td> </tr> </table>	Énergie	563 kJ / 134 kcal	Graisse	4,6 g	dont acides gras saturés	0,8 g	Glucides	7,2 g	Dont sucres	7,0 g	Protéine	16,0 g	Sel	1,8 g																		
Énergie	563 kJ / 134 kcal																																
Graisse	4,6 g																																
dont acides gras saturés	0,8 g																																
Glucides	7,2 g																																
Dont sucres	7,0 g																																
Protéine	16,0 g																																
Sel	1,8 g																																
Instructions de cuisson recommandées :	Four : Cuit à partir du surgelé. Réchauffer le four à 200 °C. Retirer tout l'emballage. Cuire au centre du four pendant 20 minutes. Micro-ondes : Cuit à partir du congelé, recouvert d'un film plastique. Puissance : 650-800 W. Réchauffer 3 à 5 minutes.																																
Conditionnement:	YK_SS30-450G (Emballage 20x450g carton intérieur / 9 kg carton extérieur) - Dimensions du carton intérieur 170x135x65mm, code-barres : 5060037677885 - Dimensions du carton extérieur 360x290x330mm, code-barres : 5060037677878 YK_SS30-1.5KG (Emballage 6x1.5kg carton intérieur/9 kg extérieur) - Dimensions du carton intérieur 280x165x100mm, code-barres : 5060037677861 - Dimensions du carton extérieur 515x285x208mm, code-barres : 5060037677854																																