

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	17522	Marque	
Description du produit	Poulet Strogonoff rôti IQF		
Description du produit	Poitrine de poulet Strogonoff rôtie, entièrement cuite, IQF		
Calibre	10-15	g	
Pays de production	Pologne		
Label / Certification		autre:	
N° de certification			
Halal	Oui	Timbre:	Oui
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	traité		
Type de traitement	rôti		

Viande et volaille

(remplir cette section seulement pour les produits à base de viande)

Pays de naissance	Pologne
Pays d'élevage	Pologne
Pays d'abattage	Pologne

Élevage	
Utilisation de munitions au plomb	
Utilisation de grenaille	

Produit

Champignons

(remplir cette section seulement pour les produits de champignons)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Méthode de production				
Nom latin				

Fruit de mer

(remplir cette section seulement pour les produits de la mer)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Nom latin				
Méthode de production				
Zone de pêche (sauvage)				
Méthode de pêche (sauvage)				
Intensité de production (élevage)				
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net				

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	poitrine de poulet et/ou filets intérieurs coupés en morceaux de 10-15 g, rôtis au téflon, entièrement cuits, surgelés IQF, de couleur brun clair
Goût	goût naturel, légèrement salé
Odeur	typique
Consistance / Structure	tendre, doux
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Étaler sur une plaque de cuisson sans décongeler et cuire au four pendant 10 minutes à 200°C

Ingrédients

Composition (en ordre décroissant de quantité) inclus éventuels additifs (N° E) et classes de additifs

Pour les ingrédients principaux, indiquer la quantité en pourcentage. Pour la viande/le poisson indiquer l'origine. _____

Les ingrédients allergènes doivent être écrits en MAJUSCULES

Filet de poulet 98%, eau, sel, amidon (pomme de terre, maïs), dextrose, fibres de BLÉ, sirop de glucose déshydraté, arôme naturel, correcteur d'acidité : E500

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés	ingrédient
Soja et produits dérivés	traces dû à la contamination croisée
lactose	traces dû à la contamination croisée
Moutarde et produits dérivés	traces dû à la contamination croisée
Céleri et produits dérivés	traces dû à la contamination croisée

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	analytiquement
Valeur énergétique	441 kJ
	104 kcal
Graisse	0,9 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	0,3 g
dont sucres	0,5 g
Fibres	g
Protéine	23,5 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	0,2 g
Sodium	0,08 g

LDV / OGM / Radiothérapie / Nanomatériaux

Déclaration LDV selon:

Le produit ne doit pas être déclarée conformément à la LDV

Génie génétique:

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ou des ingrédients végétaux ou des animaux OGM conformément à l'art. 21ff PL, qui sont soumis à déclaration conformément à l'art. 7 VGVL

Radiothérapie

Le produit ne contient pas d'organismes végétaux ou animaux, des ingrédients qui ont été traités par des rayonnements ionisants.

Dans les ingrédients ou les matériaux d'emballage, sont-ils utilisés des nanomatériaux produits techniquement?

Non

Conditionnement



Emballage primaire

Emballage secondaire

Type de conditionnement	sac en aluminium			carton				
Matériaux d'emballage	dépouler			carton				
Nombre d'unités primaires par unité secondaire				10				
Poids fixe / variable	fixe			fixe				
Poids net	1	kg		10	kg			
Poids avec glaçage								
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,03	kg		0,8	kg			
Dimensions LxLxH	280	260	120	mm	390	580	120	mm
Étiquette	disponible			disponible				
Code EAN 13	7610356175227			7610356973021				
Déclaration de conformité disponible?				Oui				

Palettisation



Cartons par palette	52
Cartons par couche	4
Nombre de couches	13
Poids brut palette	520 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1705 mm

Stockage / Durabilité

Température de transport	<input type="text" value="-18"/>	°C
Température de stockage	<input type="text" value="-18"/>	°C
Durabilité après production	<input type="text" value="540"/>	jours
Format de la date	<input type="text" value="jj / mm / aaaa"/>	
Échantillons disponibles?	<input type="text" value="Non"/>	

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux?	<input type="text" value="Oui"/>
Autres types de détection de corps étrangers ? (p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)	<input type="text"/>

Autres paramètres: p.ex. valeur pH, teneur en eau, degré d'acidité, corps étrangers, etc.

Paramètre	Valeur	Tolérance
<input type="text" value="Salmonella"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="Listeria"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="Campylobacter"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit



Emballage





Un partenaire performant **par tradition**

Garantie / Signature

Bischofberger AG garantit que le produit respecte toutes les dispositions juridiques en vigueur de la Confédération Suisse.

Date

27.03.2025

Nom

Michail Bouzinis