

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	16156.170	Marque	
Description du produit	Filet de poitrine de poulet surgelé 90 % avec eau ajoutée, cal. 160-180 g		
Description du produit	Élément de carcasse de poulet - filet de poitrine sans muscle pectoral profond, désossé, avec ajout d'eau, surgelé rapidement.		
Calibre	160-180	g	
Pays de production	POLOGNE		
Label / Certification		autre:	
N° de certification			
Halal		Timbre:	
Kascher	Non		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	surgelé		
Méthode de conditionnement	IQF		
Cru / Traité	cru		
Type de traitement			

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



Aus Tradition ein starker Partner

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	Filet de poitrine de poulet sans peau, propre et exempt de toute matière étrangère visible, saleté ou sang. Exempt de taches de sang visibles, sauf celles qui sont petites et discrètes. Exempt d'os, de cartilages et
Goût	Odeur naturelle caractéristique de la viande de poulet
Odeur	Odeur naturelle caractéristique de la viande de poulet et des additifs ajoutés, odeur aigre et étrangère inacceptable, typique des processus de décomposition de la viande par des micro-organismes, et odeur de graisse rance.
Consistance / Structure	consistance flexible
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Manger uniquement cuit. A consommer bien cuit. Enlever et jetez l'emballage avec précaution. Dégouliner le jos. Eviter le contact de la volaille crue avec des autres aliments. Nettoyer bien les main et les plats utilisés.

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

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

90% filet de poitrine de poulet sans filet intérieur (Pologne), eau, sel (0,45%)

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	calculé
Valeur énergétique	332 kJ
	79 kcal
Graisse	1 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	g
dont sucres	g
Fibres	g
Protéine	17 g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	0,45 g
Sodium	0,18 g

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

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	Sacs		CARTON	
Matériaux d'emballage	SUR		CARTON	
Nombre d'unités primaires par unité secondaire			4	
Poids fix / variable	fixe		fixe	
Poids net	2,5	kg	10	kg
Poids avec glaçage				
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,023	kg	0,442	kg
Dimensions LxLxH	450	350		mm
			600	400
			125	mm
Étiquette	disponible		disponible	
Code EAN 13	5904170034481		5904170034498	
Déclaration de conformité disponible?			Oui	

Palettisation



Cartons par palette	48
Cartons par couche	4
Nombre de couches	12
Poids brut palette	526 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1645 mm

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

Stockage / Durabilité

Température de transport Température de stockage Durabilité après production Format de la date Échantillons disponibles?

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux? Autres types de détection de corps étrangers ?
(p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)

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

Paramètre	Valeur	Tolérance
Salmonella	absent dans 25g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit

Emballage

Produit



Aus Tradition ein starker Partner

Garantie / Signature

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

Date

08.12.2021

Nom