



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 11/09/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PL CHK IM CHI.FIL.MEDITER DFM 2KG*9/E246
Code article (original)	13361
Description statutaire	Filet de poulet et dinde cuit avec des olives et des tomates
EAN code	5411328052889
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Filet de poulet et dinde cuit avec des olives et des tomates			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1.95 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.95
Packs / box		9	poids / boîte	17.55
Boxes / Palette		28	poids / palette	491.4
Température de conservation	Conserver au frais: max. 7°C. Après ouverture, consommer rapidement.			
Durée de conservation	42 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	150 mm	
		Largeur	150 mm	
		Hauteur	80 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métals				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 11/09/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	252
	Poids net	491.4 kg
	Poids brut	570.92 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de poulet	68	Non	Non	Non	
Viande de dinde	6	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Marinade: eau, concentré de tomates, vinaigre de vin, olives, courgette, tomates, paprika, sel, sucre, plantes aromatiques, épices, dextrose		Non	Non	Non	
Olives		Non	Non	Non	
Tomates séchées		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Correcteur d'acidité: E325		Non	Non	Non	
Stabilisant: E331		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 11/09/2023
 EDITION N° pag 3-5

épaississant: E407		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aprouvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients
viande de poulet (68%), viande de dinde (6%), eau, marinade: eau, concentré de tomates, vinaigre de vin, olives, courgette, tomates, paprika, sel, sucre, plantes aromatiques, épices, dextrose; olives, tomates séchées, sel, épices, extraits d'épices, extraits de plantes aromatiques, sirop de glucose, correcteur d'acidité: E325, stabilisant: E331, épaississant: E407, antioxydant: E301, Conservateur: E250
Claims sur l'emballage
Sans colorants, Sans exhausteurs de goût, Avec olives et tomates
Déclaration de QUID
74%
Allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 11/09/2023
 EDITION N° pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	-	
b. Dérivats de lait	-	
c. Lactose	-	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE 11/09/2023
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	610	183
Energie	kcal	146	44
Matières grasses	g	8.5	2.6
- dont acides gras saturés	g	2.6	0.8
Glucides	g	2.4	0.7
- dont sucres	g	1.4	0.4
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	15	4.5
Sel	g	2.9	0.87

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2