



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

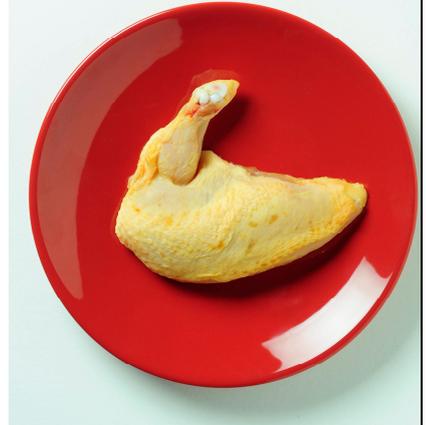
Création 03/03/2014

Unité : ETS ROBIN

PRODUIT

SUPRÊME DE POULET JAUNE FRAIS

- Suprême de poulet jaune avec peau (filet + 1ère os de l'aile) découpé au couteau, découpe anatomique manuelle
- Composition produit : 100% viande de poulet.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines
- Contrôlé par un organisme indépendant EN 45011.
- Origine : né, élevé et abattu en France.
- Abattus vers 44 jours
- Classe A
- Absence d'ionisation.
- Absence d'étiquetage OGM, conformément à la réglementation.
- Produit conforme à la réglementation.
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation.
- Ne contient pas d'allergène majeur reconnu à ce jour



CALIBRE	200-220 g (+/-10g – 3% hors calibre)		
CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION	4 suprêmes de poulet dans une poche sous vide 5 poches par carton Carton de 400 x 300 x 110 mm 8 cartons par couche et 15 couches maximum par palette		
CONSERVATION	Entre 0 et 4°C DLC 12 jours		
ÉTIQUETAGE PRODUIT	N° d'agrément sanitaire : FR 29.024.011 CE ou FR 49 332 001 CE et numéro de lot Etiquette commerciale		
ÉTIQUETAGE COLIS	N° d'agrément sanitaire et numéro de lot Dénomination produit Classe A Poids DLC Température de conservation Client		
CRITÈRES QUALITE	Microbiologie : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE Valeurs Nutritionnelles (g/100g) : Energie : 172 Kcal ou 716 KJ Matières grasses : 9.4 g Glucides : 0.7 g Protéines : 21.5 g Sel : 0.148 g Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication		
LIEU D'EXPÉDITION	Frais : ETS ROBIN (Carhaix ó France) SAS SIALE (la Séguinière ó France)		
VALIDATION	Date : 29/07/2015	Validé par : Valérie Le Guen	Mise à jour: 29/07/2015

Sans commentaire du client à compter de 7 jours après expédition, cette fiche technique est considérée comme validée

Saint Sébastien – BP20 – 29870 Lannilis – France – Tel: +33 (0)298 040 105 – Fax +33 (0)298 040 749

www.savel.fr