

Nom Producteur	Volys Star n.v.
Adresse	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGIE
Tél	+32 (0)51 33 50 20
Fax	+32 (0)51 31 37 28
E-mail	info@volysstar.be
Numéros d'agrément	B 529 , B 529-H , E 1060

Numéro d'article	42367	115
Nom d'article	PROVENCA - ROULADE DE VOL. FINES HERBES	

1. Description du produit

Viande de poulet, marinée
Cuit, rôti
Forme cylindre - réfrigérée
Intrastatn° 1602 32 19

2. Ingrédients

Viande de poulet 85%, eau, huile végétale (colza, tournesol, palme), sel, sirop de glucose, maltodextrine, dextrose, herbes (livèche), persil 0,2%, arôme (OEUFs, CELERI, SOJA), protéine végétale (SOJA, maïs), protéine de LAIT, poudre d'oignon, levure, poudre d'ail, stabilisant E407, E450, E451, antioxygène E301, conservateur E250.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

	g / 100 g	But	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJoule	kJ	663	
Valeur énergétique moyenne en kcal	kcal	159	
Lipides	g	10	0,5
Lipides saturés	g	3,2	
Lipides mono-insaturés	g	4,3	
Lipides poly-insaturés	g	2,5	
Glucides	g	1	0,3
dont sucres	g	1	
dont l'amidon	g	0,2	
Fibres alimentaires	g	0,5	
Protéines	g	16	2
Sel (sodium x 2,5)	g	2,1	
Sodium	g	0,85	
Sel (NaCl)	g	1,9	0,2
Humidité	g	68	2
pH		6,3	

4. Microbiologie

	UOM	m (But)	M (Tolérance)	DLC
Flore totale aérobie (30 °C)	ufc/g	100	10.000	1.000.000
Bactérie lactique	ufc/g	100	1.000	10.000.000
Levures	ufc/g	100	1.000	100.000
Moisissures	ufc/g	100	1.000	1.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	50	500	1.000
Escherichia coli	ufc/g	10	10	10
Staphylococcus aureus	ufc/g	10	100	100

Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Listeria monocytogenes		abs/25g	abs/g	abs/0,01g
Anaérobies sulfito-réducteurs	ufc/g	100	1.000	1.000

5. Conditions de conservation

Température à conserver	0 °C tot + 4 °C
Température à transporter	0 °C tot max. + 4 °C
Durée de conservation (minimale lors de la livraison – jours)	42
Durée de conservation (ex-production - jours)	

6. Conseils de préparation

Comme charcuterie

7. Dimension du produit

Pièce

	Valeur	
Longueur	135	mm
Largeur	120	mm
Hauteur	115	mm
Poids (excl. emballage)	1,85	kg

8. Emballage

Mode d'emballage Emballage - sous - vide

Emballage primaire

Type d'emballage	Sac rétractable	
Poids tare	9	g
Longueur	135	mm
Largeur	120	mm
Hauteur	115	mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	1	
Poids net par emballage primaire	1850	g
Poids fixe / variable	Poids variable	

Suremballage

Type d'emballage	Bac	
Poids	1650	g
Longueur	600	mm
Largeur	400	mm
Hauteur	179	mm
Nombre par carton / bac	8	
Poids net par carton / bac	14800	g

9. Palettisation

Description	Palette Euro 0,8 m x 1,2 m	
Nombre de cartons / bacs par couche	4	
Nombre de couches par palette	6	
Nombre de cartons / bacs par palette	24	
Longueur de la palette	1200	mm
Largeur de la palette	800	mm
Hauteur de la palette	1224	mm
Poids net palette	355,2	kg

10. Emballage

Conforme au Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

11. OGM

Le produit ne contient pas de OGM et est conforme le règlement européen 1829/2003, 1830/2003 concernant OGM.

12. Rayonnement ionisant

Le produit ne contient pas d'ingrédients et n'a pas été traité avec rayonnements ionisants.

13. Allergènes

	Présence	Contamination croisée
Gluten	NO	YES
Fruits de mer	NO	NO
Oeufs	YES	YES
Poisson	NO	NO
Arachides	NO	NO
Soja	YES	YES
Lait	YES	YES
Fruits à coques	NO	NO
Céleri	YES	YES
Moutarde	NO	YES
Graines de sésame	NO	NO
Sulfite	NO	NO
Lupine	NO	NO
Mollusques	NO	NO

ALBA

	Présence
Protéine laitière	YES
Lactose	YES
Oeufs	YES
Protéine de soja	YES
Soja-lecithine	NO
Gluten	NO
Blé	YES
Seigle	NO
Boeuf et dérivés	NO
Porc et dérivés	NO
Poulet-Dindonneau	YES
Poisson	NO
Fruits de mer et crustacés	NO

Maïs	YES
Cacao	NO
Légumineuses	NO
Fruits à coques	NO
Huile de noix	NO
Pinda	NO
Huile d'arachides	NO
Graines de sésame	NO
Huile de sésame	NO
Glutamates	NO
Sulfite	NO
Coriandre	NO
Céleri	YES
Carotte	NO
Lupine	NO
Moutarde	NO

14. Photos

