

	FT-FR-0101		Fiche Technique Chicken Marinade SLU1719				Validé par :
	Page : 1/4						Tatyana Pelvé
	N° version :	3	Date de création :	13/09/2018	Date de révision :	05/01/2023	

Chicken Marinade SLU1719

Produit	Chicken Marinade SLU1719
Ingrédients	Sel, Maltodextrine (Blé), Exhausteur de goût (E621), Amidon modifié (Waxy maïs), Epice (Paprika, cayenne), Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Extrait d'épice (Piment).
Propriétés organoleptiques	Aspect visuel : poudre Goût : chaleur, piquant
DLUO	180 jours

Composition

Ingrédients	Description	%	Pays d'origine
Sel		25-35	Pays-Bas, Royaume-Uni
Maltodextrine	Blé	15-25	Belgique, France
Exhausteur de goût	Glutamate monosodique E621	10-20	Brésil, France, Indonésie
Amidon modifié	Waxy maïs	10-20	Italie
Epice	Paprika	5-15	Pérou, Afrique du Sud, Espagne, États-Unis d'Amérique
	Cayenne		Inde, Espagne, États-Unis d'Amérique
Poudre d'oignon		5-10	Portugal, Espagne, États-Unis d'Amérique
Poudre d'ail		1-5	Chine
Extrait d'épices	Piment	1-5	Inde

Rédacteur / Date: 13/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 81000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0101		Fiche Technique Chicken Marinade SLU1719				Validé par :
	Page : 1/4						Tatyana Pelvé
	N° version :	3	Date de création :	13/09/2018	Date de révision :	05/01/2023	

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g)

Propriétés	Valeur (pour 100g)
Valeur énergétique (KJ)	1020
Valeur énergétique (Kcal)	242
Protéines	2,92
Hydrates de carbones disponibles	52,52
Dont amidon	38,78
Sucres	0,70
Fibres alimentaires	4,33
Hydrates de carbones totales	56,86
Matières grasses	4,57
Dont saturée	0,73
Mono-insaturée	0,65
Poly-insaturée	3,20
Sodium	12,86
Cendre	31,45
Sel (total)	28,00

Caractéristiques organoleptique

Aspect visuel :	Poudre
Goût :	Piquant Chaleur

Caractéristiques microbiologique

Organisme	Méthode BE	Méthode UK	Valeur maximale	Unité
Flora totale	MS001	MM002	500 000	/g
Coliformes	MS003	MM003	500	/g
Levures	MS002	MM008	1000	/g
Moisissures	MS002	MM006	1000	/g
Salmonelle	MS007	MM001	Absent	/25g
E-Coli	MS004	MM004	<1	/g

Rédacteur / Date : 13/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 81000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0101		Fiche Technique Chicken Marinade SLU1719				Validé par :
	Page : 1/4						Tatyana Pelvé
	N° version :	3	Date de création :	13/09/2018	Date de révision :	05/01/2023	

Allergènes

Présence de	oui / non	Détails
1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	non	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	non	
3. Œufs et produits à base d'œufs	non	
4. Poissons et produits à base de poissons	non	
5. Arachides et produits à base d'arachides	non	
6. Soja et produits à base de soja	non	
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	non	
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	non	
9. Céleri et produits à base de céleri	non	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	non	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	oui	Théorique 12ppm sulfites dans SLU1719: E220 (Maltodextrine, Amidon modifié), Des composés de soufre d'origine naturelle (Poudre d'ail)
13. Lupin et produits à base de lupin	non	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	non	

Statut du produit

Ionisation	Le produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédients traités par ionisation
OGM	Le produit ne nécessite pas d'étiquetage spécifique conformément à la réglementation européenne en vigueur
Allergènes	Ce produit contient des allergènes déclarables selon la réglementation 1169/2011: Anhydride sulfureux et sulfites
Halal	Le produit n'est pas certifié Halal
Kasher	Le produit n'est pas certifié Kasher
Végétarien	Le produit est exempt de dérivés animaux (hors œuf, lait, dérivés laitiers et miel)
Végétalien	Le produit est exempt de dérivés animaux
Huile de palme	Le produit ne contient pas d'huile de palme, triglycérides à chaîne moyenne de palme ajoutés ni émulsifiants dérivés de palme

Rédacteur / Date: 13/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 81000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0101		Fiche Technique Chicken Marinade SLU1719				Validé par :
	Page : 1/4						N° version : 3 Date de création : 13/09/2018 Date de révision : 05/01/2023
	N° version : 3						

Stockage

Conditions de stockage	Conserver dans un emballage fermé, à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du soleil direct, dans des conditions ambiantes (5 - 30°C)
Durée de conservation (emballage fermé) en jours	180
Durée de conservation à la livraison	Un minimum de 2/3 de la DLUO restant à la livraison

Données Analytiques

	Méthode BE	Méthode UK	Valeur cible	Valeur minimale	Valeur maximale	Unité
Sel		AM036	28,00	26,00	30,00	%

Contrôle Corps Etrangers

Tamisage Final		
2.0 mm		
Déflecteur de métaux		
La sensibilité du détecteur de métaux appliquée à ce produit est :		
Ferrous-FE	Non-Ferrous-N/Fe	Stainless steel
3.5 mm	3.5 mm	5 mm
L'équipement du détecteur de métaux est contrôlé toutes les 2 heures		

Service qualité

Responsable qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 21
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Responsable ADV :	Mme Raja DAZAZE
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	raja@premium-trading.fr

Rédacteur / Date : 13/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------