



Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V3 - SQ/PLC/6859

Date : 07/04/2023

FICHE TECHNIQUE

COUSCOUS POULET MERGUEZ

Page : 1/4

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Couscous poulet et merguez cuite
Code produit	6859
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Bi-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Semoule de BLE dur préparée 31% (eau, semoule de blé dur, huile de tournesol, sel), viande de poulet saumurée précuite 20% (viande de poulet ¹ , eau, sel), eau, carottes 8%, merguez cuite 7% (viande bovine ¹ , eau, viande de mouton ² , épices, sel, plasma de bœuf, arôme naturel de poivre, colorant : extrait de paprika, arôme naturel de girofle, antioxydant : acide ascorbique, arôme naturel d'ail, arôme naturel de muscade), navets 5.6%, courgettes 5.6%, poivrons rouges 3.5%, pois chiches précuits, double concentré de tomates, huile de tournesol, amidon, épices, amidon modifié de maïs, gélifiant : gomme guar, sel, coriandre, colorant : extrait de paprika, arôme naturel de girofle. Peut contenir des traces de lait . ¹ Origine : UE - ² Origine : UE et / ou Nouvelle-Zélande.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

+ PRODUITS

RECETTE SANS CONSERVATEUR NI AROME ARTIFICIEL



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Allergènes : Blé et dérivés de blé, selon la réglementation européenne
OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné à base de semoule, de viande de poulet et de merguez cuite, accompagné de légumes, dans une sauce épicée.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 18 mois
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none">▪ Température ambiante pendant 7 jours▪ A 37°C pendant 7 jours Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif.



FICHE TECHNIQUE

Page : 2/4

Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V3 - SQ/PLC/6859

Date : 07/04/2023

COUSCOUS
POULET MERGUEZ

Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



FICHE TECHNIQUE

Page : 3/4

Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V3 - SQ/PLC/6859

Date : 07/04/2023

COUSCOUS POULET MERGUEZ

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	470	1409	17	Glucides (g)	12	36	14
Energie (kcal)	112	335	17	Dont sucres (g)	1.2	3.6	4
Matières grasses (g)	3.1	9.3	13	Fibres alimentaires (g)	2.1	6.3	
Dont acides gras saturés (g)	0.8	2.4	12	Protéines (g)	7.9	24	47
				Sel (g)	0.76	2.3	38

*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ Avant ouverture : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ Après ouverture : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ Conditionné sous atmosphère protectrice
- ✓ Conseils de remise en température :



PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800218532

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.



Service Qualité d'aucy
29380 Saint Thurien

Référence : V3 - SQ/PLC/6859

Date : 07/04/2023

FICHE TECHNIQUE

COUSCOUS
POULET MERGUEZ

Page : 4/4