



04/04/2025

**KATSU TORI 150g**

Viande de poulet marinée, reconstituée, cuite, frite enrobée d'une chapelure façon Panko et surgelée



CODE ARTICLE	MARCHÉ	MARQUE
110002M-01	FOODSERVICE	JAPCOOK

**PAYS D'ELABORATION :**

France

**HALAL :**

OUI

**NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE :**

FR 22 272 010 CE

**VEGETARIEN :**

NON

**CERTIFICATION(S) :**

IFS, BRC

**CODE HS :**

16023230

**INGREDIENTS :**

Viande de poulet 55% (UE, non UE), farine de BLÉ (GLUTEN), huile de tournesol, eau, sel, levure, sucre, GLUTEN de BLÉ, albumine d'OEUF, amidon transformé de BLÉ.

Pourcentages exprimés sur le produit fini.

**CONSERVATION :**

Durée de vie totale du produit	18 mois	-18°C
DLC après décongélation	5 jours	0-4°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Aspect visuel	Coloration beige, dorée à l'extérieur et blanc à l'intérieur. La forme du produit est arrondie.
Goût	Goût caractéristique du poulet et de la chapelure panko.
Texture	Texture croustillante et moelleux à l'intérieur.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES****POUR 100g :**

	Produit	Sauce (si applicable)
Energie :	915,0 kJ	-
	219,0 kcal	-
Matières grasses :	12,0 g	-
dont acides gras saturés :	1,6 g	-
Glucides :	14 g	-
dont sucres :	0,9 g	-
Protéines :	15,0 g	-
Fibres alimentaires :	-	-
Sel :	0,84 g	-

Valeurs nutritionnelles obtenues par : Analyse

**ALLERGENES :**

	Présence dans le produit	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten	OUI	NON
Crustacés	NON	NON
Œufs	OUI	NON
Poissons	NON	NON
Arachides	NON	NON
Soja	NON	OUI
Lait dont lactose	NON	OUI
Fruits à coques	NON	NON
Céleri	NON	OUI
Moutarde	NON	OUI
Graines de sésame	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites	NON	NON
Lupin	NON	NON
Mollusques	NON	NON

Les contaminations croisées sont maîtrisées.

JAPCOOK SAS – 13 bis rue de l'abreuvoir – 92400 Courbevoie

N° de SIRET : 80307819500036 – N° de TVA : FR07803078195

TEL: 01 84 21 47 44 – [www.japcook.com](http://www.japcook.com) – [contact@japcook.com](mailto:contact@japcook.com)



**PROCEDE DE FABRICATION :** Produit cuit à cœur

Découpe > Saumure > Fromage > Enrobage > Cuisson > Surgélation > Conditionnement

**RESTITUTION :**

Préchauffer le four à 180 °C. Chauffer pendant 15-20 min.



Huiler et faire chauffer la poêle. Cuire pendant 2-3 min par face.



Faire chauffer l'huile à 180°C. Frire pendant 3 min 30.

**Autre :** -**INFORMATIONS LOGISTIQUES :**

CONDITIONNEMENT	UVC		COLIS (MASTER CARTON)	COUCHE	PALETTE
	EMBALLAGE PRIMAIRE	EMBALLAGE SECONDAIRE			
Type	Sachet plastique	-	Carton blanc avec étiquette	/	Européenne
Poids net		1000 g	5000 g	/	480,0 kg
Poids brut		1007 g	5270 g	/	505,9 kg
Dimensions L x l x H (mm)	300*335	-	300*400*150	/	800*1200
Nombre d'UB		6-7	5	8	12
Unité de Base		150	UVC	Colis	Couche
Nombre de colis		/	1	8	96
EAN/GTIN	3760258111718		13760258111715	/	23760258111712

Les conditionnements destinés à être au contact des aliments sont conformes au Règlement (CE) 1935/2004 & 10/2011

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES :**

Règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE N°1441/2007

Micro-organismes aérobies 30°C <100 000 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

Salmonella spp Non détecté dans 25g

Listeria monocytogenes <10 ufc/g

Clostridium perfringens : <30 ufc/g

Campylobacter : Absence dans 25g

**REGLEMENTATION :**

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM, non soumis au règlement CE N°1829/2003 & 1830/2003.

Le produit ne contient pas d'ingrédients ionisés (directive 1999/2/CE).

Le produit est conforme au Règlement (CE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.