

Cuisses de poulet congelées

Classe A · Avec os · Congelé

Cuisses de poulet congelées / Classe A

Version 01

Date 17-10-2026

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT Cuisses de poulet (quarts arrière) congelées, classe A	ESPÈCE Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE 0207 14 20
PAYS D'ORIGINE Pologne (UE)	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiqué sur le certificat sanitaire	ÉTABLISSEMENT Établissement agréé UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Partie de la carcasse de poulet comprenant le fémur, le tibia, le péroné et une partie du dos (croupion), avec les muscles qui les entourent. Avec os et avec peau.
Classe de qualité	Classe A
Poids unitaire	Environ 250 à 350 g par pièce, indicatif (non calibré ; confirmé dans chaque offre).
Lieu d'abattage	Pologne. Volailles élevées en Pologne ou dans d'autres États membres de l'UE.
Conformité	Conforme aux exigences légales polonaises et européennes. Sans OGM, sans additif, non ionisé.
Allergènes	Le produit ne contient pas d'allergènes (œufs manipulés dans l'usine).

2 Spécifications de qualité

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre	Spécification
Couleur	Claire, légèrement rosée. Une légère teinte grisâtre est admise pour le produit congelé.
Odeur	Caractéristique de la viande fraîche.
Défauts admis	Quelques petites pétéchies dans la viande et une légère rougeur de la peau. Givre sur le produit congelé.
Défauts non admis	Odeurs étrangères ou de putréfaction, dommages mécaniques, corps étrangers, pétéchies nombreuses, plumes, brûlures de congélation.

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

Paramètre	Spécification
Salmonella Enteritidis / Typhimurium	Absentes dans 25 g
Hygiène du procédé	Salmonella spp. et Campylobacter spp. suivis selon le règl. (CE) n° 2073/2005
Métaux lourds	Plomb (Pb) < 0,1 mg/kg · Cadmium (Cd) < 0,05 mg/kg
Dioxines et PCB	Dans les teneurs maximales du règl. (UE) 2023/915
Résidus d'antibiotiques	Absents

Cuisses de poulet congelées

Classe A · Avec os · Congelé

3 Emballage

Unité	Détails
Carton	10, 15 ou 20 kg net, carton avec sac intérieur
Palette	Palettisé, filmé
Conteneur	40' frigorifique : environ 26 t nettes (25 à 27,5 t selon l'emballage)

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 18 mois
- Stocker à -18 °C ou moins
- Ne pas recongeler un produit décongelé
- À consommer cuit à cœur

5 Autres paramètres

Étiquetage

Étiquette bilingue (EN/FR) : nom du produit, poids net, lieu d'élevage et d'abattage, dates de production et de congélation, numéro de lot, date de durabilité minimale, température de stockage, numéro d'agrément vétérinaire.

Halal

Production certifiée halal disponible sur demande.

Traçabilité

Chaque carton est identifié ; le numéro de lot figure sur l'étiquette.

Transport

Conteneurs frigorifiques ou véhicules réfrigérés à -18 °C. Température suivie et enregistrée sur toute la chaîne du froid.

Documents

Certificat sanitaire vétérinaire et certificat d'origine pour chaque expédition. Inspection SGS avant embarquement sur demande.

6 Photos



Photos non contractuelles. L'aspect peut varier d'un lot à l'autre dans les limites de la spécification.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.