



Estampille sanitaire :  
FR 24 547 003 CE

## FICHE TECHNIQUE

# HAUT DE CUISSE BIO SURGELE IQS

Code produit 448207

FT.CD.09  
DATE DE CREATION :  
28/01/13  
INDICE DE REVISION :  
01

### Définitions :

Haut de cuisse de poulet Biologique,  
Issue de l'agriculture biologique,  
certifié par Ecocert FR-BIO-01

**Souche :** à croissance lente, T551N ou  
JA57, I66/JA57, JA451, 457NL, T44N, SA 51

**Durée d'élevage :** 81 jours minimum

**Alimentation :** Nourris essentiellement avec des  
aliments bio conformément à la réglementation  
en vigueur sur le mode de production biologique

**DLUO :** 10 mois

### Caractéristiques métrologiques

Calibre pièce : 110 g \_ 160g

### Conditionnement :

Carton

60 pièces par carton

### Caractéristiques physiques :



Défauts	Tolérance
➤ Souillures externes	Absence
➤ Tache de sang	Absence
➤ Hématome	Absence
➤ Plumes/ Sicots	< 5 et < 5 mm
➤ Os cassé	Absence

### Caractéristiques Bactériologiques :

	Critères REG EU 2073/2005	Critères à réception	Critères à DLC/DLUO
Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)	/	100 000	1 000 000
Pseudomonas (produits sous film ou vrac)	/	500 000	50 000 000
Escherichia coli	/	5 000	5 000
Clostridium perfringens	/	100	100
Staphylocoques coag +	/	500	1 000
Salmonella	/	Absence/10g	Absence/10g



Estampille sanitaire :  
FR 24 547 003 CE

## FICHE TECHNIQUE

# HAUT DE CUISSE BIO SURGELE IQS

Code produit 448207

FT.CD.09  
DATE DE CREATION :  
28/01/13  
INDICE DE REVISION :  
01

### Définitions :

Haut de cuisse de poulet Biologique,  
Issue de l'agriculture biologique,  
certifié par Ecocert FR-BIO-01

**Souche :** à croissance lente, T551N ou  
JA57, I66/JA57, JA451, 457NL, T44N, SA 51

**Durée d'élevage :** 81 jours minimum

**Alimentation :** Nourris essentiellement avec des  
aliments bio conformément à la réglementation  
en vigueur sur le mode de production biologique

**DLUO :** 10 mois

### Caractéristiques métrologiques

Calibre pièce : 110 g \_ 160g

### Conditionnement :

Carton

60 pièces par carton

### Caractéristiques physiques :



Défauts	Tolérance
➤ Souillures externes	Absence
➤ Tache de sang	Absence
➤ Hématome	Absence
➤ Plumes/ Sicots	< 5 et < 5 mm
➤ Os cassé	Absence

### Caractéristiques Bactériologiques :

	Critères REG EU 2073/2005	Critères à réception	Critères à DLC/DLUO
Flore lactique (produits sous vide ou sous atmosphère)	/	100 000	1 000 000
Pseudomonas (produits sous film ou vrac)	/	500 000	50 000 000
Escherichia coli	/	5 000	5 000
Clostridium perfringens	/	100	100
Staphylocoques coag +	/	500	1 000
Salmonella	/	Absence/10g	Absence/10g