

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation féculée cuite et surgelée à base de 50 % de viande bovine halal, 23 % de viande de dinde halal. Produit prédécoupé et IQF. Garantie sans VMS (viande séparé mécaniquement).

Saveur / Goût	Goût épicé	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 3 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Conserver au réfrigérateur pendant toute la durée de décongélation. Adapté aux snacking (sandwich's, pizza, tacos, crêpes, etc). Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

50% viande bovine, 23% viande de dinde, eau, 9% peau de poulet, épice, **lactose**, dextrose, antioxydant : E301, sel nitrite, huile de tournesol, stabilisants : E452 et E451, conservateurs : lactate et acétate de sodium.

Viande reconstituée = assemblée après hachage

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 95 585 002 CE
- Origine de la viande: UE - Organisme certification Halal: AVS
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	890	Energie (kcal)	214
Matières grasses (g)	16,1	dont acides gras saturés (g)	6,1
Glucides (g)	3,45	dont sucres (g)	1,66
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	15
Sel (g)	2,42		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	Absence dans 25 g	Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g
Flore lactique	< 100 000 ufc/g	Ratio FAM/FL	< 100
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	< 30 ufc/g	Entérobactéries	< 50 ufc/g
Staphylocoque	< 100 ufc/g	Listeria	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Plastique PET + PE / EVOH / PE + vernis mat	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760114530394	3520730032074	/
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	420
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,01	10,10	449
Dimensions L x l x h (mm)	/	301 x 351 x 260	1200 x 800 x 1970
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	420	6	7	42

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.