

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Bacon de dinde halal, formé à partir de pièces de dinde avec adjonction d'eau. Produit cuit et IQF.

Saveur / Goût	Finement salé et typique de la dinde	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Diamètre : 45 mm (+/- 5 mm) ; épaisseur : 2 mm (+/- 0,5 mm) ; poids net rondelle : 4 g (+/- 0,5 g)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 2 jours.
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 2 jours, sachet enveloppé dans un film alimentaire pour éviter le dessèchement au produit.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.
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

Viande de dinde (60%), eau, amidon de pomme de terre, sel, sirop de glucose, dextrose, épices, arômes, arôme fumé, stabilisant (E451), gélifiant (E407, E407a), conservateurs (E262, E250), antioxydants (E301, E331).

Le produit peut contenir des morceaux de cartilage.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.



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: Belgique - Estampille sanitaire: BE B113 EG
- Origine de la viande: UE - Organisme certification Halal: Halal Expertise
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	468	Energie (kcal)	112
Matières grasses (g)	4	dont acides gras saturés (g)	1,3
Glucides (g)	6	dont sucres (g)	4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	2,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 10 000 ufc/g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Anaérobie sulfite réducteur	< 10 ufc/g	Clostridium perfringens	< 10 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Salmonelles species	Absence dans 25 g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus species	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Levures	< 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique transparent bleuté, avec une fenêtre transparente en OPA/PE.	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730011758	3520730011765	/
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	360
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	11,06	423
Dimensions L x l x h (mm)	300 x 300	600 x 400 x 200	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	4	9	36

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